

pizza e pasta

ITALIANA

n°3

MARZO '18

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXIX



FOCUS

Eccellenze italiane in mostra

Maestrella

PIZZA CHEESE

UNA GAMMA UNICA
PER IL SUCCESSO DI
TUTTE LE VOSTRE
RICETTE



ELEVATO POTERE filante
CONSISTENZA fondente
UN SAPORE lattico deciso

Solo MAESTRELLA vi offre una gamma completa di mozzarelle e formaggi per pizza per tutti gli usi. Elevato potere filante, consistenza fondente, una ricetta per ogni tipo di forno, mix o mozzarella 100% latte: con MAESTRELLA potete scegliere tra ingredienti freschi, surgelati e IQF, per il sicuro successo delle vostre pizze o altre preparazioni gastronomiche.

Scoprite la gamma di prodotti e le ricette su: www.maestrella.com



EURIAL ITALIA

CONTATTI : Guillaume Rozoy ((+39) 340 8488861 / guillaume.rozoy@eurial-international.com)

Franck Galopin ((+39) 348 5669658 / franck.galopin@eurial-international.com)

www.eurial-international.com - www.maestrella.com

 **Eurial**

SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE

CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2 e UNA CONSULENZA A 5 STELLE

GRATUITA



in collaborazione con gli istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli

Contattaci per maggiori info, specificando promozione "MASTER PIZZA"



CONSULENZA
GRATUITA
PRESSO LA TUA SEDE
CON UN MASTER
PIZZAIOLO
★ ★ ★ ★ ★



EFFEDUE
IMPASTATRICI PROFESSIONALI
www.uffeduesrl.com

Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
uffedue@uffeduesrl.com



AZIENDE

CAD	p. 73
Campionato Mondiale della Pizza	p. 30
Castelli forni	p. 59
Ceky	p. 65
Cibus	p. 93
Cirio - Conserve Italia	p. 105
Cuppone	p. 35
Eden Blu	p. 77
Effedue	p. 3
Eredi Malaguti MAM	p. 41
Eurial	p. 2
Farm Frites	p. 57
Familia	p. 110
Gi Metal	p. 31
Greci Prontofresco	p. 53
Internorga	p. 97
Latteria Montanari	p. 99
Lidia	p. 33
Lilly Codroipo	p. 51
Latterie Montanari	p. 99
Magic Cooker	p. 43
Max Box	p. 103
McCain Italia	p. 69
Imperia La Monferrina	p. 47
Molecola	p. 101
Molino Pasini	p. 110
Molino Piantoni	p. 37
Moretti Forni	p. 89
Millberg	p. 116
My Dibel	p. 95
Naldoni	p. 67
New Plast	p. 72
Novaltec	p. 55
OEM	p. 115
Parizza	p. 89
Pizza New SPA	p. 91
Rispo	p. 7
Sanfelici Franco	p. 23
Stefano Ferrara Forni	p. 15
Sitta	p. 83
Smoki	p. 107
Tanagrina Ind Alimentare	p. 39
Tecnocrio	p. 109
Vecogel	p. 79
Ventidue	pag 81

— **Sommario** —**EDITORIALE** _____ **6**

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS _____ **8**

di Patrizio Carrer

Ristoranti _____ **12****Stellati e cucina di tradizione**

di Giampiero Rorato

**FOCUS:
FIERE****Le Fiere al servizio del Made in Italy**

di Giampiero Rorato

16**FOCUS:
FIERE****20****vinitaly**
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION

di Virgilio Pronzati

**FOCUS:
FIERE****CIBUS**
19° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

a cura della Redazione

24**FOCUS:
FIERE****Sigep**

a cura della Redazione

28**FOCUS:
FIERE****TUTTOFOOD**
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

a cura della Redazione

32**LE AZIENDE INFORMANO**

- Molino Pasini
- Sanfelici
- Pavesi Rimini
- Dallagiovanna
- La Torrente
- McCain

Un marchio di garanzia _____ 34

di Marisa Cammarano

Il rinnovamento dei 12 apostoli _____ 42

di Caterina Vianello

10 anni di _____ 48 Trofeo Heinz Beck

di Patrizio Carrer

Tutti i numeri del Campionato Mondiale della Pizza 2018 _____ 52

di Caterina Vianello



LA STORIA DELLA PIZZA

Ancora sull'evoluzione del nome pizza

di Giampiero Rorato

56

Il nuovo sito di Pizza e Pasta Italiana _____ 60

a cura di David Mandolin

L'anteprima _____ 62 dell'Amarone 50°

di Luciano Cescon

L'ANGOLO DEL VINO _____ 66 Emozioni dal mondo Merlot e Cabernet insieme

di Virgilio Pronzati

70

LO ZAFFERANO

Tanto oro quanto pesa

di Monica Sardonini Hirschstein



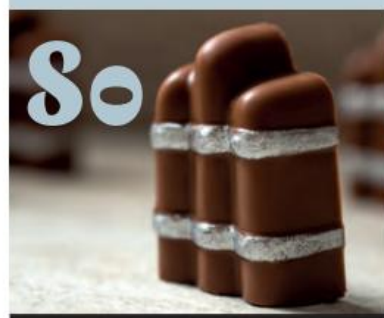
IL DOLCE _____ 76 I dolci di Pasqua

di Laura Nascimben

Danilo Freguja, MAESTRO CIOCCOLATIERE

di Giampiero Rorato

80



LA STORIA DELLA GASTRONOMIA _____ 86 De re coquinaria

di Stefano Buso

LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

La dieta della fertilità

di Marisa Cammarano

90



QUESTIONE DI GUSTO _____ 98 Quando il maitre non conosce la tartare

di Nives Piva

EVENTI _____ 102

— Giropizza Riva del Garda

— Pizza World Tour

2018 - Marsiglia



112

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

di Giampiero Rorato

Sta per iniziare una nuova stagione che dovrebbe portare in Italia un crescente numero di turisti rinvigorendo le attività alberghiere e la ristorazione del nostro Paese. Il trend è positivo da alcuni anni, grazie – è doveroso riconoscerlo – al grande impegno del Governo e, in particolare, del Ministro Franceschini per il rilancio dei siti archeologici e dei musei che stanno finalmente richiamando turisti anche nel centro-sud Italia e nelle isole, dove i tesori archeologici, artistici e paesaggistici sono numerosissimi.

Allo sviluppo del turismo sta contribuendo positivamente anche il mondo della ristorazione ed è ancora forte l'impegno lanciato dal Governo italiano e dai ministri Franceschini (cultura e turismo) e Martina (agricoltura e alimentazione) proclamando il 2018 "Anno del cibo italiano".

All'impegno delle istituzioni deve aggiungersi quello ancor più importante degli operatori, per arricchire di qualità e professionalità l'intero complesso ristorativo-alberghiero italiano, anche tenendo pulite e in ordine le parti esterne – oltre ovviamente a quelle interne – di ogni locale, abbellendo gli spazi, arricchendo di fiori balconi e davanzali – come nel Trentino-Alto Adige e in tante altre parti d'Italia. Siamo il Paese della "Bellezza", valorizziamoci: costa poco. Non rinunciamo ad attirare cliente nei nostri alberghi, anche se sperduti in qualche nascosta valle alpina o appenninica o in uno sperduto paese della grande pianura; non rinunciamo a veder riempire i nostri ristoranti, anche se fuori dalle strade più frequentate; non rinunciamo a quanti ricercano una buona pizza, anche se siamo poco conosciuti.

Puntiamo sulla bellezza, sulla fantasia, sulla professionalità, sulla qualità e sull'onestà e possiamo star certi che i turisti sia italiani che stranieri scopriranno i nostri locali e ci torneranno volentieri.

Questo mi sento di scrivere ai nostri lettori, convinto che l'Italia ha tutto per far crescere ulteriormente il turismo. Se poi gli amministratori locali si impegnano nei fatti e non solo con le parole (è successo troppe volte in passato!) ad aver la necessaria cura del proprio comune – grande o piccolo che sia – tenendo pulite le strade, che devono poter essere percorribili senza buche o altri inciampi; pulendo i tombini intasati; liberando i fossi dalle sterpaglie; sollecitando il restauro e la dipintura dei centri storici ed eliminando ciò che li deturpa; collocando una sempre utile e precisa segnaletica stradale, allora sì che l'Italia tornerebbe ad essere la prima attrazione turistica del mondo, risolvendo anche il problema della disoccupazione giovanile.

Ma tutto dipende dall'impegno innanzi tutto nostro e delle autorità locali: ci auguriamo che la stagione turistica 2018 segni un ulteriore passo in avanti nella doverosa valorizzazione del nostro Paese e delle nostre capacità operative, offrendo un prezioso contributo al consolidamento della nostra economia.

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXIX - n.3 Marzo 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE

via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus,
Elena Cazzuffi — Mediagraft lab

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese
— Mediagraft lab

IN COPERTINA illustrazione di Andrea Rubele

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony
Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea
Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben,
Caterina Orlandi, Nives Piva, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia,
P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Ma-
gazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348

dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
– Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A

abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



*Primavera...
...in pochi minuti*

www.risposurgelati.it



è sfoglia su **calaméo**
il **ricettario Rispo**





Me

I prezzi flessibili in pizzeria

Ambaradan è la pizzeria che a fine gennaio ha aperto a Milano, con una proposta decisamente innovativa: lasciare decidere al cliente quanto pagare la pizza consumata. In pratica agli avventori viene data la possibilità di pagare quello che hanno mangiato e bevuto sulla base del proprio gradimento. Se la pizza Margherita non ha soddisfatto il cliente quest'ultimo, motivando la sua scelta, può pagarla ad un prezzo più basso rispetto al listino, se invece è stato soddisfatto, può dare un valore più alto al piatto. Questo sistema di prezzo flessibile arriva come sempre dai paesi anglosassoni, dove alcuni dei più importanti e apprezzati ristoranti della City abbassano o alzano i prezzi dei menù a seconda dell'affluenza più o meno elevata di avventori. Un'opportunità molto interessante per attirare nuovi clienti e aumentare la presenza in fasce orarie e in giornate generalmente più tranquille rispetto al classico week end o alla sera.



La Margherita è la regina delle pizze



È la 'Margherita', la regina delle pizze. A stabilirlo sono i mugnai italiani, che hanno eletto i loro 'Miss Pizza & Mister Pane 2018' nel corso di un convegno intitolato 'Abbiamo la farina che ci meritiamo' organizzato al Sigep di Rimini, dal Centro Informazione Farine e Italmopa, l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia, aderente a Confindustria e Federalimentare. Il 57,3% degli 'addetti ai lavori', spiega una nota, ha incoronato la 'Margherita', davanti alla 'Napoli' (16,6%), la 'Quattro Stagioni' (7,7%), la 'Diavola' (7,4%) e la 'Boscaiola' (6,3%). In Italia il consumo di pizza per persona è di 12,5 kg all'anno mentre la quantità di farina destinata alla sua produzione, nel 2017, è stata di circa 370.000 tonnellate cui vanno aggiunte circa 50.000 tonnellate per la farina acquistata direttamente dai consumatori.

Quanto al pane, svettano, con 25,1% delle preferenze, i pani regionali prodotti con varie tipologie di farina, seguiti con il (22,4%) dai pani di cereali diversi dal frumento tenero.

Animali domestici, ok da FIPE

Non spetta alle amministrazioni comunali decidere se gli animali di compagnia possono entrare o meno in bar e ristoranti, a deciderlo sono esclusivamente gli imprenditori. E' questa la posizione di Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, in merito al regolamento del Comune di Quincinetto in provincia di Torino che ha vietato l'accesso dei cani nei locali pubblici, anche se accompagnati dal padrone. "Se si rispettano le condizioni di sicurezza, comprese quelle igienico-sanitarie - fa sapere il vice presidente vicario di Fipe, Aldo Mario Cursano - l'ingresso di cani in bar e ristoranti dipende esclusivamente dalla volontà degli imprenditori e dalla politica di relazione con il cliente che intendono perseguire. Si tratta di ribadire il principio di libertà che, nel rispetto delle norme, deve ispirare ogni iniziativa imprenditoriale". Secondo Cursano quindi, "non spetta alle amministrazioni comunali decidere se gli animali di compagnia devono essere ammessi o, al contrario, devono essere respinti, come ha stabilito un recente regolamento del Comune di Quincinetto in provincia di Torino".



Neapolis 510°C

Neapolis 510°C il più potente forno elettrico del mondo progettato da Moretti Forni per la cottura perfetta dell'autentica pizza napoletana.

"Il calore è un ingrediente.
Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità."

Mario Moretti



**MORETTI
FORNI**

The SmartBaking Company®



Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com

LE AZIENDE
INFORMANO

MOLINO PASINI SPA
via Buscoido 27/bis, 46010
Cesole (MN), Italy
tel +39 0376 969015,
fax +39 0376 969274,
info@molinopasini.com

Molino Pasini @ Sigep 2018

Grandi numeri, respiro internazionale, sensazioni positive di un mercato che si sta sempre più consolidando.

SIGEP Rimini, la fiera internazionale leader indiscussa nei settori della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè, quest'anno giunta alla sua 39esima edizione, è stata il perfetto palcoscenico per la presentazione del nuovo 'sistema Pasini'.

Gianluca Pasini, Amministratore di Molino Pasini, sintetizza così la partecipazione dell'azienda di Cesole: "I tre progetti speciali che abbiamo presentato ai visitatori sono stati l'occasione per raccontare un'azienda in grande fermento, che vuole sempre di più far vivere la propria storia attraverso i nuovi media.

La realtà virtuale con la quale abbiamo trasportato i nostri clienti da Rimini a Cesole, facendogli vivere un'esperienza immersiva all'interno del Molino, è stata una delle principali attrazioni dell'evento e ha permesso a tutti di visitare il Molino e di capire come i nostri prodotti vengano curati, fin nei dettagli.

È stato importante per l'azienda anche sottoscrivere un vero e proprio patto con i clienti: il Manifesto Pasini. Le dieci regole etiche e professionali che abbiamo presentato sono un passo importante per rendere la nostra realtà sempre più contemporanea e darle un respiro internazionale.

Ma il momento forse più significativo, per me, è stato il talk organizzato con Riche-mont Club, la più importante associazione di panificatori a livello internazionale. Insieme a molti ospiti abbiamo chiarito con dati scientifici e risposte certe che il pane con la P maiuscola, quello che da sempre la nostra azienda promuove, deve essere parte integrante della nostra alimentazione quotidiana, per farci stare in salute e per essere felici a tavola. L'offerta di Molino Pasini, diversificata e ampia, è la risposta giusta alle nuove esigenze dei consumatori sempre più consapevoli e degli artigiani del pane, sempre alla ricerca di prodotti migliori e più performanti."

I progetti presentati a Sigep nel dettaglio:

L'evoluzione della specie

La prima esperienza di realtà virtuale, ambientata in un molino. Ancora una volta, la comunicazione non convenzionale di Pasini mixa sapientemente artigianato e virtuale, ed è in grado di rendere unica, anche a distanza, la visita all'azienda. I visitatori sono stati trasportati virtualmente da Rimini a Cesole, dove hanno vissuto il molino con un'esperienza immersiva, grazie a una sorta di videogame visualizzato con un visore a 360° e realizzato con una tecnologia all'avanguardia. Un condensato veloce delle fasi principali del plant produttivo, ironico e divertente, con lo spettatore coinvolto in prima persona e nelle vesti di Mugnaio, impersonato da un gorilla con una missione da compiere: salvare il molino.

Il Manifesto

Sono i principi a fare l'azienda. Per questo, Molino Pasini a SIGEP ha presentato il suo nuovo decalogo, i principi ispiratori sui quali si fonda tutta l'attività. La condivisione con i propri clienti di queste regole è un patto che il Molino fa con tutti i suoi appassionati.

Bread Ideas

Sempre attento alla comunicazione, Molino Pasini si è fatto promotore di un talk dal titolo 'PANE SI PANE NO', tenutosi all'interno dell'area Bread Ideas e in collaborazione con il prestigioso Richemont Club. Il pane è un indispensabile alleato o il vecchio retaggio di un'alimentazione scorretta? Hanno risposto a questa spinosa domanda alcune delle voci più autorevoli del settore durante il dibattito 'PANE SI PANE NO', che si è tenuto Martedì 23 Gennaio alle ore 11.00. Un confronto costruttivo che ha permesso di consolidare la comunicazione corretta e scientifica rispetto all'apporto calorico e nutrizionale del pane nella dieta.





TRE GENERAZIONI, 80 ANNI DI STORIA,
L'ARTE DELLA FARINA IMPRESSA NEL DNA.

LINEA PRIMITIVA®

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



Ristoranti stellati e cucina di tradizione

di Giampiero Rorato

Un impegno al servizio dell'Italia

La globalizzazione che sta interessando sempre più il mondo e non solo l'economia, ha già portato, ad esempio, a un linguaggio social che fa abbondante uso di termini stranieri, soprattutto inglesi, ma riguarda anche direttamente, fra gli altri, il mondo della ristorazione. Attualmente i prodotti impiegati in cucina e, quindi, nella ristorazione sia familiare che collettiva, arrivano dalle più diverse parti del globo, anche prodotti normalissimi, come il grano per produrre il pane e la pasta, l'olio extravergine d'oliva, la carne, il pesce, frutta e ortaggi, i prodotti conservati e molto altro ancora. E tutto ciò comporta un lento ma progressivo appiattimento delle cucine, portando la ristorazione verso piatti che perdono sempre più il radicamento nel territorio e nella tradizione, rivestendosi, anche se belli alla vista e buoni al gusto, di un deludente e grigio anonimato, diventando solo espressione temporanea della bravura del cuoco.



Il ruolo dei ristoranti stellati

Se poi si aggiunge che i supermercati e le gastronomie offrono una crescente proposta di cibi già pronti, si può facilmente capire quale direzione sta prendendo la nostra cucina e la nostra alimentazione. È pur vero che contro il cambiamento in atto, erroneamente chiamato evoluzione, non essendo il risultato di un vero miglioramento alimentare e gastronomico, ma l'effetto dei forti interessi economici delle multinazionali di settore, è difficile combattere, ma restano comunque sufficienti spazi perché ogni luogo, soprattutto i più evoluti anche culturalmente, conservino la propria identità e tipicità, producendo una cucina di alto e altissimo livello e delle pizze realizzate con prodotti del territorio attentamente scelti e non con decine di barattoli dai contenuti ancora una volta anonimi.

Non che attualmente in Italia la globalizzazione gastronomica abbia già il sopravvento sulle cucine locali, ma, come prima ricordato, la globalizzazione è già iniziata da tempo partendo dalle materie prime che entrano in cucina. Se in passato, per fare un esempio, i prodotti ittici che arrivavano da lontano erano quasi solo lo stoccafisso delle Lofoten, il salmone norvegese e il caviale russo e un po' di ostriche francesi, oggi gran parte del pesce, di molluschi e crostacei arriva da mari diversi da quelli che bagnano la penisola italiana, anche se poi questi prodotti vengono elaborati in cucina secondo la tradizione italiana. Sappiamo bene quanto famosa sia stata la cucina italiana nel corso del Rinascimento, dal XIV al XVI secolo, amata e ricercata in tutta Europa. In quei secoli re, imperatori e, con loro, la ricca nobiltà europea erano felici quando arrivavano al di qua delle Alpi sapendo di poter godere una cucina altrove inesistente. Poi, dal XVII

secolo, anche per gli apporti delle fiorentine Caterina de' Medici (1519-89) e Maria de' Medici (1575-1642), divenute regine di Francia, il primato europeo della cucina passò ai francesi che lo conservarono fin oltre la metà del secolo scorso. In questi ultimi decenni la ristorazione italiana ha compiuto passi da gigante verso la qualità, riconquistando un primato che attira nel nostro Paese gourmet da tutto il mondo. La cucina italiana è mediamente buona e molto buona, con punte di altissima qualità in ogni regione, ma la domanda che dobbiamo porci è se è questa, quella degli chef stellati, la vera grande cucina italiana.

La risposta è in parte positiva, ma solo in parte. I gusti, i sapori, la presenza di prodotti anche italiani, la civiltà della tavola che caratterizza questi piatti ci permette di considerarli italiani. Ma solo in parte. Come scrive l'islamista Peter Heine (vedi: *Delizie d'Oriente*, Sellerio, 2017), parlando delle cucine orientali che nel corso del tempo si sono molto meticciate, la possibilità di rilanciare le cucine nazionali o addirittura regionali ce l'hanno ormai solo i grandi ristoranti e cita a tal proposito i ristoranti stellati di Istanbul, impegnati a riscoprire e rifare in modo raffinato ed elegante la cucina storica locale, quella del tempo d'oro del Sultano, come dire i piatti preparati per il sultano e i suoi ministri nelle cucine del Topkapı, attingendo quasi esclusivamente a prodotti locali. In Italia fra i campioni di una cucina di altissima qualità legata ai prodotti del territorio mi piace ricorda-





Tecniche culinarie e prodotti agroalimentari italiani

re Norbert Niederkofler (St. Hubertus all'Hotel Rosa Alpina a San Cassiano in Alta Badia, Bolzano), Nadia Santini (Dal Pescatore a Runate di Canneto sull'Olio, Mantova), Ernesto Iaccarino (Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi, Massa Lubrense, Napoli). Questi grandi chef, e altri con loro, stanno dimostrando che attingendo ai prodotti del territorio, nel rispetto della stagionalità, si raggiungono vertici gastronomici altissimi, apprezzati in tutto il mondo. Ed è questo tipo di ristoranti che ha portato la ristorazione italiana ai vertici mondiali.

Per una cucina italiana di alta e altissima qualità servono dunque prodotti italiani ricercati e scelti con grande cura - il pane, la pasta, il riso, la carne, il pesce, gli ortaggi, l'olio, il burro, ecc. - e se alcuni possono essere prodotti nei laboratori del ristorante, come la pasta, altri, sempre nel rispetto della stagionalità, vanno cercati nei luoghi di produzione: il riso in una risaia pienamente fidabile, l'olio in un ottimo frantoio, il pesce da un pescatore della costa più vicina, ecc., e questo costa, ma qualifica il ristorante che non ricorre a prodotti in scatola spesso di ignota provenienza. In secondo luogo servono giuste attrezzature per permettere un'ottima conservazione della materia prima e al personale di lavorare nelle migliori condizioni. Ma la cosa più importante è la qualificazione del personale, che riguarda tutto il mondo della ristorazione, pizzerie comprese. Chi opera in questo delicatissimo settore, dove si prepara il cibo per altre persone, deve essere in possesso di una solida cultura merceologica, deve cioè conoscere tutto delle materie prime impiegate, così come deve conoscere al meglio la tecnologia operativa, nonché essere aggiornato sulle problematiche alimentari - cucina mediterranea, piramide alimentare, ecc. - perché solo così può

avvicinarsi a produrre una seria cucina di qualità. E deve avere un'altra dote, come ha insegnato Gualtiero Marchesi, che ci ha appena lasciati, il quale affermava che ogni cuoco che desidera crescere professionalmente deve cominciare dalla cucina della nonna e saperla fare con altrettanta bravura, anzi meglio, poi deve apprendere le tecniche operative moderne, affiancarsi a grandi chef in possesso della capacità di insegnare, poi, dopo un adeguato tirocinio, può aspirare a diventare un grande protagonista della ristorazione italiana.

Ecco perché solo i grandi ristoranti stellati, per i costi che richiede questo tipo di scelta, possono oggi ambire ad essere i portabandiera di un vero rilancio a livelli internazionali non solo della cucina eccellente, ma della grande e autentica cucina italiana, aprendo la strada anche alle altre migliaia di ristoranti e trattorie presenti in ogni angolo d'Italia.

A SINISTRA

Norbert Niederkofler -
Ristorante St Hubertus San
Cassiano (BZ).
Nadia Santini - Dal Pescatore
(MN)

SOTTO

al centro Ernesto Iaccarino
- Don Alfonso 1890 Massa
Lubrense (NA)





Stefano Ferrara
FORNI[®]

Handmade Neapolitan brick ovens
Quality and Neapolitan tradition



www.stefanoferrarafori.it · info@stefanoferrarafori.it · +39 081 876 1664
Via F.Coppi 3/B · 80010, Quarto (Napoli)



le

di Giampiero Rorato

FIERE- al servizio del **Made in Italy**

Le realtà fieristiche sono uno straordinario motore dello sviluppo agroalimentare italiano

L'Italia è un Paese ricchissimo di prodotti agroalimentari, con industrie alimentari sparse in tutto il territorio, così come è ricca di industrie meccaniche, cantieri navali di assoluto primordine, di industrie mediche e farmaceutiche fra le prime in Europa, di industrie della moda, del mobile, della robotica, ecc; con un artigianato

di grande prestigio. Questo lo sappiamo e siamo tutti convinti.

Molto prodotti alimentari e industriali prendono poi la strada dell'estero, ma va riconosciuto che non tutto il made in Italy di qualità è conosciuto nel resto del mondo. Ci sono tuttavia degli esempi molto positivi, su due dei quali desidero brevemente soffermarmi.

— Vinitaly —

Innanzitutto il Vinitaly, che si celebra ogni anno ad aprile a Verona, divenuta ormai la massima e più prestigiosa vetrina dell'enologia italiana e internazionale. Si tratta di una manifestazione che ha capito che non bastano 4 giornate (quest'anno dal 15 al 18 aprile) per far conoscere e apprezzare a buyer, esportatori, operatori internazionali, grossisti, ristoratori, tecnici, giornalisti e opinion leader internazionali i tantissimi vini prodotti in Italia, per cui Verona e il Vinitaly restano certamente la base, ma ad

essa seguono numerose manifestazioni nelle principali capitali mondiali per far conoscere sul posto – in Russia, in Asia, negli USA, ecc. – gli stupendi vini italiani, unici per varietà, caratteristiche, capacità di soddisfare ogni esigenza sia degli europei, come degli asiatici, degli australiani, degli africani e degli americani del nord e del sud.

Questo è il grande pregio del Vinitaly che ha permesso al vino italiano di superare in quantità esportata e in fatturato il vino di ogni altro Paese, Francia compresa.

— Cibus —

Un'altra manifestazione seria e intelligente è il Cibus che si tiene ogni due anni a Parma (quest'anno dal 7 al 10 maggio), manifestazione che fa visita poi alle maggiori fiere agroalimentari internazionali, soprattutto in Oriente.

E anche questo è molto importante, infatti, grazie sia al Vinitaly con il Salone dell'Olio sia al Cibus, come informa l'ICE, l'Istituto Italiano per il Commercio Estero, l'export del food&beverage italiano ha fatto registrare nel 2017 un aumento di circa il 7% sull'anno precedente, con un fatturato sui 32 miliardi di euro. La destinazione più rilevante dei prodotti alimentari italiani è l'Europa e, in decisa crescita, gli Stati Uniti d'America, ma sta

crescendo molto bene anche l'Asia, in primis Cina, Hong Kong, Corea del Sud, Thailandia e Taiwan (dati Federalimentare). Un'importante attività del responsabile di Cibus è l'impegno attivato per offrire concrete opportunità di business ed export per le aziende italiane, anche grazie al road show organizzato con l'ICE. Si tratta di uno "strumento" che sta interagendo, come si ricordava poco sopra, con le maggiori fiere estere di settore, a cui si aggiungono una serie di incontri mirati organizzati con gli operatori della distribuzione nei vari mercati obiettivo: Francia, Germania, Cina, USA e in quelli dei Paesi ASEAN (Indonesia, Thailandia, Malesia, Filippine, Singapore ecc.).



La promozione dei prodotti italiani

Questa, a nostro avviso, è la strada maestra per far conoscere all'estero, attraverso un'intelligente e seria rete di rapporti concreti, il made in Italy, avvicinando gli operatori ai prodotti "originali", ad esempio i prosciutti Dop e Igp Parma, San Daniele, Sauris, Veneto Berico-Euganeo, Modena, Carpegna, Toscana, Norcia, Cuneo, Jambon de Bosses, Amatriciano, ecc., evitando ai consumatori stranieri di cadere vittime dei taroccatore che non sono pochi e sono sempre pronti ad approfittare di ogni occasione e di ogni distrazione dei consumatori.

I prodotti italiani meritevoli di essere conosciuti e gustati dai buongustai esteri sono tanti, non solo i vini, non solo i prosciutti, ma i tanti meravigliosi formaggi e latticini italiani; i salumi, la frutta italiana, dalle mele dell Trentino-Alto Adige, alle Pesche della Romagna, ai Limoni della Costa Amalfitana, alle Clementine, ai Bergamotti e alla Liquirizia della Calabria, alle Arance della Sicilia, e i tanti altri ottimi prodotti di assoluta eccellenza come l'olio extravergine d'oliva italiano, considerato dagli esperti internazionali il migliore del mondo.

Altre fiere alimentari

Accanto a queste due manifestazioni di altissimo prestigio internazionale - il Vinitaly e il Cibus - ci sono tante altre manifestazioni, come il Sigep di Rimini (per i prodotti per la panificazione, i dolci e il gelato), il Tuttofood (biennale come Cibus) a Milano, l'ExpoGusto di Arezzo, l'Agrimed di Bari, la Tecno & Food di Padova ed altre ancora che hanno tuttavia altri significati.

Le Fiere locali (regionali) hanno, infatti, lo scopo di mettere in evidenza quanto di buono e di interessante si produce nel territorio, magari sconosciuto alla maggioranza degli abitanti stessi, per cui, ol-

tre al fatto commerciale che è importante, c'è l'aspetto informativo ed educativo assolutamente non meno importante. E capita molto spesso che prodotti locali, dopo essersi fatti conoscere nelle fiere regionali, prendano il volo verso le grandi Fiere internazionali, imboccando strade prima impensate.

In questo modo ogni fiera - paesana, regionale, nazionale, internazionale - ha un proprio ruolo molto importante e va valorizzata perché permette anche al produttore cosiddetto minore, anche al prodotto più sconosciuto di farsi conoscere, valorizzando sempre più il made in Italy.



È NATURKRAFT, IL LIEVITO MADRE ESSICCATO PER UN RISULTATO SEMPRE MORBIDO E FRAGRANTE.

Facilita la lievitazione e la stesura della pizza.
Rende gli impasti più fragranti, dorati e digeribili.
Dona un sapore più ricco.
Può un lievito fare tutto questo?
Sì, se è **Naturkraft**, l'unico lievito madre per pizza prodotto da un molino italiano.
Sano, genuino e naturale, come la pizza deve essere.

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA



Se il Vinitaly 2017 è stato un successo, quest'anno sarà da record. La più importante fiera internazionale dedicata al b2b del vino, punto d'incontro di quasi 4.300 espositori da 30 Paesi e 128 mila professionisti (dati 2017), dei quali più di 48.000 da 142 nazioni compresa l'Italia, in crescita dell'8% sull'anno precedente; tra questi, i top buyer sono stati ben 30.200. La superficie netta 2017 è stata di 92.476 metri quadrati. In 52 edizioni Vinitaly è cresciuto diventando molto

più di una semplice fiera. Dalla sua nascita nel 1967 ha creato attorno a sé un sistema di servizi alle imprese attivo tutto l'anno, di cui fanno parte Vinitaly International, OperaWine, Vinitaly Wine Club, VIA Vinitaly International Academy, wine2wine, Concorso Internazionale Packaging. Nel 2017 si è aggiunta "5 Star Wines the Book", la prima guida realizzata da un salone del vino, pensata per essere uno strumento di business e leva di marketing per le aziende.



NOVITÀ IN QUARTIERE

Renaming del padiglione che ospita gli espositori esteri, che diventa International Wine Hall, nel pad. 8 si rinnova e aumenta il salone specializzato Vivit.

NOVITÀ DIGITALE

Vinitaly quest'anno offre un nuovo strumento di consultazione e ricerca che moltiplicherà le occasioni d'incontro commerciale. Un nuovo catalogo online, trasformato in portale interattivo ricco di funzionalità in grado di facilitare la ricerca dei professionisti presenti in fiera non solo per area geografica, tipologia di vino, fascia di prezzo, ma anche per canale di vendita, per area di esportazione o per ricerca di nuovi mercati e non solo. Con la ricerca tematica i visitatori possono ottimizzare il proprio programma di visite a Vinitaly, realizzando in anticipo il matching con le aziende che rispondono esattamente ai propri interessi commerciali.

INTERNATIONAL WINE HALL

tra le new entry una collettiva di cantine della Croazia selezionate dalla Camera di commercio croata e uno stand della Georgia con un allestimento dedicato alla tradizione mai abbandonata di utilizzare grandi anfore di terracotta interrate per consentire prima la fermentazione e poi l'affinamento dei vini, sia bianchi sia rossi. A questi si aggiungono nuovi e vecchi espositori di Francia, Spagna con vini e liquori, Portogallo, Azerbaijan, Argentina, Australia e Ungheria con una collettiva. Non mancano i vini dagli Usa, mentre liquori e distillati dal mondo sono rappresentati dal Pisco del Peru, dal sakè della ampliata collettiva del Giappone, dalla Compagnia dei Caraibi e, novità assoluta, dall'Etiopia.

BUYER ESTERI

Ogni anno sono realizzate attività d'incoming per portare buyer esteri qualificati a Vinitaly: Veronafiere con la sua rete di delegati e partner ICE con le sue sedi all'estero (incoming finanziato da MISE). Per il b2b puro, confermata l'iniziativa Taste & Buy, che organizza centinaia di incontri tra i buyer esteri dell'incoming realizzato direttamente da Vinitaly in oltre 50 Paesi e le aziende espositrici, la cui richiesta di partecipazione cresce di anno in anno.

DEGUSTAZIONI

Una delle peculiarità che rende unico Vinitaly, è l'offerta ogni anno di degustazioni irripetibili. Alcune che testimoniano la capacità di talune aziende e degli enologi che le seguono di fare la storia dell'enologia mondiale, altre anticipano e spiegano le nuove tendenze di produzione e consumo. Tra le prime "I vini di Riccardo Cotarella dal mondo", con 14 etichette provenienti, oltre che dall'Italia, da Francia, Romania, Stati Uniti, Palestina, Russia e Giappone. Case history di successo quella di Masi, che nel suo XXX Seminario propone quest'anno una verticale di 30 Amaroni della Valpolicella, mentre due degustazioni proposte da Franco Ziliani in collaborazione con Veronafiere dedicate a "Le vie italiane del rosato" per bollicine e vini fermi sono una occasione per fare il punto sulla qualità e la ricchezza di espressione, nel contesto del panorama internazionale di pink, rosé, rosati wines prodotti in Italia per i mercati internazionali.

VINITALY AND THE CITY

Evento per i wine lover, il fuori salone Vinitaly and the city si svolge dal 13 al 16 aprile nelle piazze del centro storico di Verona. Nel 2017 gli appassionati che hanno partecipato all'evento sono stati 35.000. Ogni piazza è legata a una Regione italiana. A unirle, un percorso che parte da Piazza Brà, di fianco all'Arena, dove sarà consegnato un "passaporto" che ogni wine lover potrà farsi vidimare ad ogni tappa.

5 STARS WINE 2018

Nata in occasione del 50° di Vinitaly per dare, dopo 22 edizioni, una veste più moderna al Concorso Enologico Internazionale, Five Star Wines è diventato nel 2017 5 StarWines The Book 2017, la prima guida realizzata da una fiera internazionale, che comprende solo i vini che, giudicati da un proprio panel, superano il punteggio di 90 centesimi.

Una sezione, denominata Wine without Walls, è dedicata ai vini senza solfiti aggiunti o con solfiti aggiunti ma con una quantità totale di solfiti non superiore a 40 mg/l.

OPERA WINE

Cantine e vini già annunciati durante wine2wine 2017. Alla vigilia di Vinitaly degustazione su invito per i buyer esteri alla Gran Guardia, ossia centonove vini d'aziende di gran pregio con punteggi dagli 88 al 97 centesimi, l'elenco e le informazioni dei vini presenti sul sito: www.operawine.it

VINITALY E LA PIZZA

Presente per il secondo anno consecutivo all'interno di Sol&Agri Food, Pizza e Pasta Italiana e la Scuola Italiana Pizzaioli, con un programma di degustazioni e di seminari incentrati sulla pizza, sugli ingredienti e sulle lavorazioni degli impasti e degli ingredienti.



DOVE/QUANDO?

Vinitaly, quartiere espositivo Verona Fiere, Viale del Lavoro 8, dal 15 al 18 aprile

LE AZIENDE
INFORMANO

**Accurata selezione e
continua ricerca
sono le parole chiave
per il successo
di Sanfelici!**

Sanfelici
PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

Sanfelici Franco, l'alta qualità al servizio della ristorazione

Sanfelici Franco Srl

Sede operativa e Showroom

Strada Tadesa 2/A, 46040

San Fermo di Piubega (MN)

Tel 0376 655737

Fax 0376 655014

www.sanfelici.it

La nostra Azienda nasce dalla passione, cura ed attenzione che da sempre il suo fondatore SANFELICI FRANCO, dedica alla ricerca dei prodotti alimentari di altissima qualità. La nostra, è un'azienda dinamica che opera da più di quarant'anni nel campo della ristorazione attraverso il commercio all'ingrosso di prodotti alimentari per soddisfare le esigenze di svariate tipologie commerciali: ristoranti, osterie, trattorie, pizzerie, bar, birrerie e ristorazione specializzata, etc. Anche quest'anno infatti, abbiamo ampliato ulteriormente la vasta gamma dei ns propri prodotti, inserendo-

ne di nuovi per assecondare la ristorazione a 360 gradi, con l'obiettivo di sposare le esigenze di tutti i palati dai gusti forti a quelli più raffinati, conservandone da sempre la matrice Made in Italy preservando caratteristiche organolettiche della più fiera tradizione italiana. Dunque, inevitabile attenzione è rivolta in particolare alla tipologia commerciale "pizzeria", di cui siamo specialisti con un'ampia scelta di farine, salumi, formaggi, verdure e ricche farciture/abbinamenti per lasciare spazio alla creatività ed a prodotti tipici, rappresentativi di ogni regione italiana.



Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

Prodotti alimentari di Alta qualità distribuiti da più di trent'anni alle migliori aziende del settore sono la garanzia della competenza e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

Rispettando i più elevati standard qualitativi l'azienda affida la produzione dei suoi prodotti a realtà specializzate in grado di selezionare e controllare personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti gastronomici distribuiti da Sanfelici direttamente a ristoranti, bar, trattorie, pizzerie, osterie.

Più di tremila contatti in continua crescita sottolineano la professionalità e la puntualità di una ditta che con un ottimo rapporto qualità/prezzo cerca di promuovere giornalmente la cultura del food & beverage nel mondo. Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.

Le nostre quattro linee:

osteria



happy snack



salumi e formaggi



pizzeria



Sede operativa e Showroom

Via Tadesa, 2/A San Fermo di Piubega 46040 (MN)
T: 0376 655737 - F 0376 655014 - www.sanfelici.it



CIBUS 2018



Il 2018 è stato dichiarato dal governo "L'anno del Cibo" e la manifestazione di Parma si conferma come tra le più importanti vetrine internazionali dedicate al food Made in Italy. Dal 7 al 10 maggio presso le fiere di Parma sono attese più di tremila aziende espositrici, con buyer e operatori provenienti da tutta Italia e da tutto il mondo. Per i prodotti più innovativi sarà allestita un'area dedicata, il programma di "incoming" dei buyer esteri è stato rafforzato, sarà inaugurato un

nuovo padiglione espositivo. La 19° edizione di Cibus cade in una congiuntura favorevole in cui l'economia italiana investe e spera in una ripresa. Il comparto alimentare chiude il 2017 con risultati rilevanti: l'export è aumentato del +7% sull'anno precedente ed anche le vendite sul mercato interno fanno segnare una debole ma incoraggiante crescita del +0,8%. Per quanto riguarda l'export dell'industria alimentare la stima a fine 2017 è di 32,1 miliardi di euro.

LE NOVITÀ

Cibus 2018 è un appuntamento immancabile anche in vista delle tante novità di questa edizione, sempre più crescente in numero e superficie: un'area dedicata ai più innovativi e più originali prodotti alimentari immessi sul mercato, selezionati da una giuria di esperti. In occasione di Cibus 2018, sarà presentato il nuovo Padiglione 8 riservato alle collettive istituzionali dedicato quindi alle specialità regionali e collettive istituzionali. Un nuovo layout che accoglierà Food Court delle regioni italiane con uno spazio dedicato alla ricettazione e allo show cooking area degustazione "all-in-one", il tutto strutturato come una galleria di sapori e degustazioni, gestito da chef specializzati e scuole di ristorazione. Sarà più esteso il programma dei convegni e seminari, con novità assolute come l'evento sul marketing In Store organizzato da Università di Parma e IPSOS: nuove tecnologie di riconoscimento facciale del consumatore che entra nel punto vendita per promozioni personalizzate; scaffali lineari sperimentali con minore profondità di scelta ma inalterato spazio espositivo e ulteriori tematiche di attualità in ambito retail marketing.

PERCHÈ VISITARE CIBUS 2018

Cibus è prima di tutto un'opportunità per conoscere i prodotti del Made in Italy, le aree tematiche in cui sono suddivisi i padiglioni indirizzano i visitatori su comparti specifici (salumi, prodotti lattiero-caseari, soft drinks ecc.) e danno una panoramica ampia e diversificata dell'offerta alimentare Italiana.

PER LA PIZZA

I padiglioni dedicati ai formaggi, prodotti lattiero-caseari e ai salumi sono tra i punti di forza della fiera (padiglioni 2 e 3), ma di sicuro interesse è il padiglione 8 dedicato alle specialità tradizionali italiane. Per la pizza e per i pizzaioli tante interessanti novità anche dal settore farine e prodotti di panificazione (padiglioni 5 e 6).



DOVE/QUANDO?

Parma - quartiere fieristico, 393A - Parma
Dal 7 al 10 maggio





Sfrutta lo spazio in modo intelligente: **Forno PVP Round**



Pavesi Srl

Via Radici in Piano 120/c
Corlo di Formigine (MO) | Italia
Tel + 39 059 574569
e mail: info@pavesiforni.it

Il nuovo nato in casa Pavesi è il Concept Oven PVP ROUND TW, che unisce tutte le migliori caratteristiche dei Twister a quelle della fortunatissima serie PVP (Pavesi Volta Piana): pareti in calcestruzzo refrattario ad alta densità, tondeggianti e di spessore elevato, per aumentare ulteriormente l'accumulo di calore (volano termico), Volta Piana per ottimizzare la distribuzione della fiamma e la rifrazione del calore sul piano di cottura che, come in tutti i Forni Pavesi, è MONOBLOCCO.

La struttura esterna del PVP ROUND è tondeggiante, senza spigoli, in modo da permettere l'orientamento della bocca ideale all'interno di qualsiasi locale. Manterrà, inoltre, la caratteristica finitura Rosso Corsa della carenatura esterna, che tanto contraddistingue i prodotti della **Pavesi Forni di Modena**. La bocca del PVP ROUND abbandona il classico mattoncino per un elegante arco in acciaio, sagomato e verniciato a fuoco, in grado di dare al forno un deciso tocco moderno. Il PVP ROUND è disponibile nella versione 130 con piano di cottura rotante di diametro 130 cm, e 150 con piano di cottura rotante di diametro 150 cm.





PAVESI FORNI PRODUCE:

FORNI PROFESSIONALI
A LEGNA E A GAS

CON PIANO MONOBLOCCO
FISSE O ROTANTE.

LINEA JOY CON FINITURA A
CUPOLA PERSONALIZZABILE.

FORNI SU MISURA.

È ONLINE IL NUOVO
SITO WEB
www.pavesiforni.it

cambia look al tuo
ristorante con un click !

Dal 1969

L'ESPERIENZA DELLE ALTE TEMPERATURE AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI.
REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI.

PAVESI S.r.l.

VIA RADICI IN PIANO 120/C, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY
TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 info@pavesiforni.it



Made in Italy





SIGEP 2019



Il salone internazionale dedicato alla gelateria, alla pasticceria e alla panificazione è diventato nel corso degli anni un appuntamento immancabile per gli operatori professionali, i buyer e gli addetti ai lavori del settore.

Il 39° Salone della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè, conclusosi lo scorso 24 gennaio alla Fiera di Rimini, ha trasmesso un forte stimolo al comparto del dolciario made in Italy, parte consistente dell'export agroalimentare italiano, salito a fine 2017 a 40 miliardi di euro. SIGEP 2018 va in archivio con il record di 209.135 presenze complessive, di cui 135.746 buyers italiani

e 32.202 buyers esteri provenienti da 180 paesi, che si sommano all'universo formato da espositori, concorrenti ai concorsi internazionali, team per le competizioni, ospiti ai convegni, partecipanti alle aree academy. Una lettura dei numeri che aderisce agli standard per il benchmark internazionale e che consente una precisa profilazione della domanda. Gli international buyers provengono per il 77% dall'Europa (in primis Spagna, Germania, Francia, Grecia, Polonia), dall'Asia 12% (Giappone, Corea, Cina e India), 7% dalle Americhe (Stati Uniti, Canada e Brasile), 3% dall'Africa (Marocco, Algeria, Egitto) e 1% dall'Oceania (Australia).

I NUMERI DI SIGEP 2018

Tutti numeri sono da primato per SIGEP 2018: 1.250 espositori su una superficie di 129.000 mq, 1.016 eventi organizzati nel palinsesto ufficiale, 940 giornalisti accreditati dei quali 112 esteri per uno sviluppo di quasi 200 milioni di contatti media. Gli eventi clou di SIGEP 2018, inaugurato alla presenza dell'ex Ministro Dario Franceschini, sono stati la Coppa del Mondo della Gelateria e The Pastry Queen (campionato mondiale femminile di pasticceria), insieme ad una straordinaria serie di eventi in tutte le filiere, all'insegna dell'innovazione e dell'alta formazione. I collegamenti in diretta streaming (italiano e inglese) degli eventi nelle varie Arene hanno avuto una audience di circa 244.000 utenti nel mondo.

PERCHÉ VISITARE SIGEP

SIGEP, nella ristretta elite dei Saloni Mondiali protagonisti del foodservice, domina il solido comparto del dolciario, con una particolare connotazione per la produzione artigianale e di alta qualità. Di conseguenza le filiere di gelateria, pasticceria, panificazione artigianali abbinati al caffè, dalla piattaforma di SIGEP si espandono con nuovi impulsi, relazioni e business in Italia e nel mondo. La soddisfazione diffusa fra tutti gli espositori conferma la leadership di SIGEP e la qualità strategica del suo piano di sviluppo.

PER LA PIZZA

4 dei 16 padiglioni di SIGEP sono stati dedicati all'arte bianca, alla pizza e alla panificazione, le tante le aziende che operano trasversalmente nel comparto pizza, pane e pasticceria, hanno fornito una fotografia di un comparto in crescita continua, sia sul fronte delle materie prime che delle attrezzature. Questo fa di SIGEP un appuntamento immancabile per tutti i titolari di attività e per gli appassionati di pizza, senza dimenticare che la manifestazione coincide periodicamente con AB Tech, il salone dedicato alle tecnologie per l'arte bianca.



DOVE/QUANDO?

SIGEP, 19 – 23 gennaio 2019, Rimini –
Quartiere Fieristico, via Emilia 155.



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

27^a edizione

PARMA Palacassa
9-10-11
APRILE



ISCRIVITI ONLINE
DAL 1 DICEMBRE 2017

WWW.CAMPIONATOMONDIALEDELLAPIZZA.IT

INFO@CAMPIONATOMONDIALEDELLAPIZZA.IT

Ingredienti di prima **Qualità**
Eccellenti strumenti di lavoro
Passione e Competenza del Pizzaiolo

**Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile**

Con la stessa passione e professionalità
Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare
e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare,
servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione
e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività,
alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo,
per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it

GI·METAL


100%
Eccellenza
Made in Italy

Ingredienti di prima Qualità Eccellenti strumenti di lavoro Passione e Competenza del Pizzaiolo

Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile

Con la stessa passione e professionalità Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare, servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività,
alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo,
per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it

GI·METAL

100%
Eccellenza
Made in Italy

Ingredienti di prima Qualità Eccellenti strumenti di lavoro Passione e Competenza del Pizzaiolo

Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile

Con la stessa passione e professionalità Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare, servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività,
alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo,
per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it

GI·METAL

100%
Eccellenza
Made in Italy

Ingredienti di prima **Qualità**
Eccellenti strumenti di lavoro
Passione e Competenza del Pizzaiolo

**Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile**

Con la stessa passione e professionalità
Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare
e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare,
servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione
e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività,
alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo,
per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it

GI·METAL


100%
Eccellenza
Made in Italy

Ingredienti di prima **Qualità**
Eccellenti strumenti di lavoro
Passione e Competenza del Pizzaiolo

**Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile**

Con la stessa passione e professionalità
Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare
e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare,
servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione
e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività,
alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo,
per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it

GI-METAL


100%
Eccellenza
Made in Italy

Ingredienti di prima **Qualità**
Eccellenti strumenti di lavoro
Passione e Competenza del Pizzaiolo

**Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile**

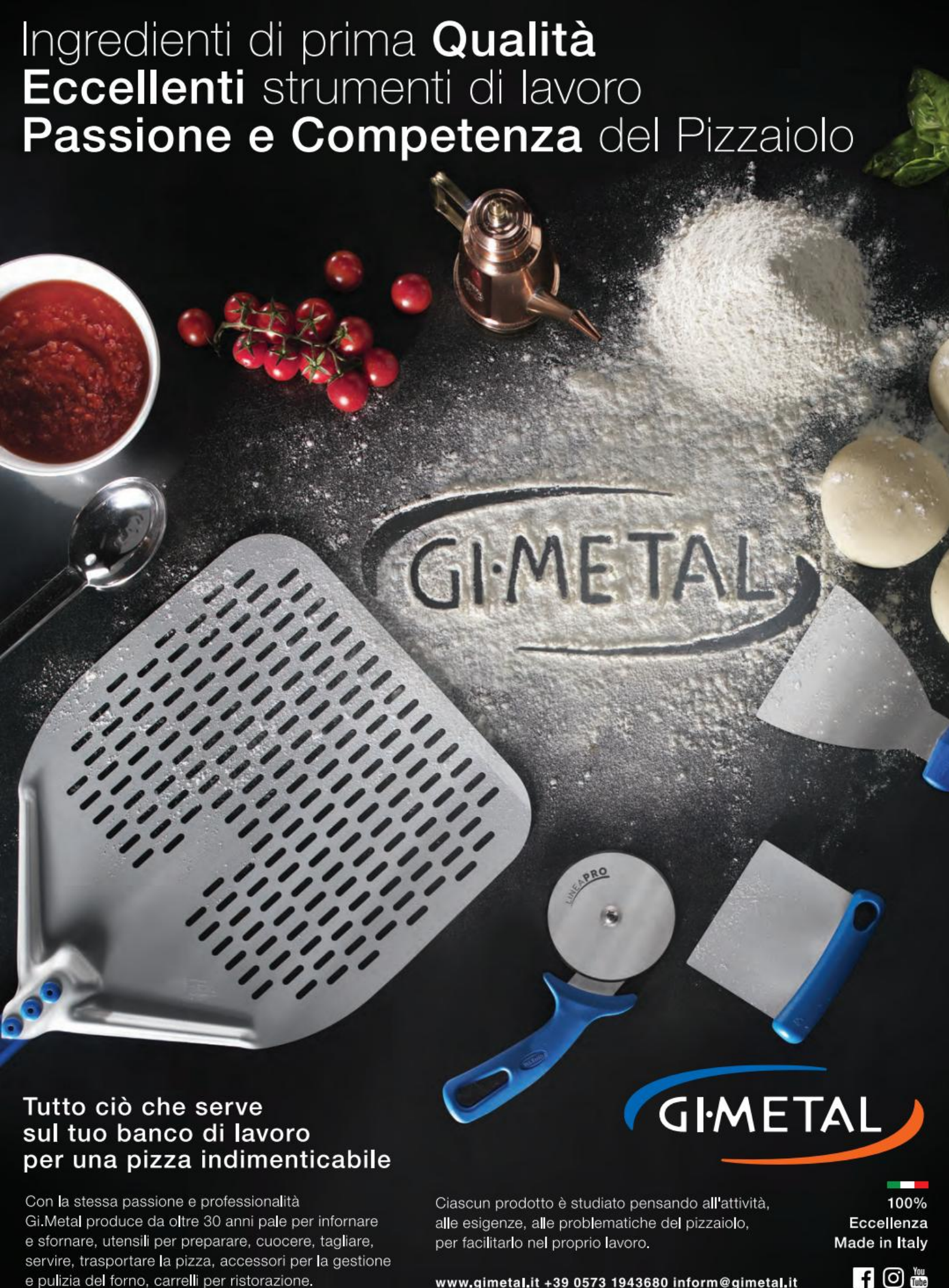
Con la stessa passione e professionalità
Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare
e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare,
servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione
e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività,
alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo,
per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it

GI-METAL


100%
Eccellenza
Made in Italy





TUTTOFOOD

2019



Il salone internazionale agroalimentare di Milano è diventato un appuntamento immancabile per le aziende, gli operatori del settore e i giornalisti del comparto agroalimentare. Una manifestazione con una grande vocazione internazionale come confermano i numeri: più di 2800 gli espositori presenti e 3150 buyer provenienti da tutto il mondo. Tuttofood ha cadenza biennale e si svolge all'interno della fiera di Milano a Rho, occupando una superficie esposi-

tiva di circa 180mila metri quadrati. Alla prossima edizione debutterà International Excellence: un progetto che incrementa ulteriormente il livello della rappresentatività internazionale attraverso una rigorosa selezione di sole eccellenze agroalimentari dall'Europa e da tutto il mondo, grazie a un Paese Ospite per ciascun settore, e facendole dialogare con il meglio del Made in Italy agroalimentare di cui TUTTOFOOD è sempre più la fiera di riferimento.

LE NOVITÀ

Una delle grandi novità di TUTTOFOOD 2019 sarà infatti un layout espositivo totalmente rinnovato, nel quale il confine tra espositori italiani ed esteri verrà superato in favore di una compresenza nei diversi settori merceologici, per una crescita condivisa all'insegna della qualità. Un focus particolare sarà quindi rivolto all'autenticità e alla protezione dei marchi e delle denominazioni di origine, di cui sono ricche tanto la tradizione enogastronomica italiana quanto quelle dei Paesi Ospiti. In parallelo sono previste attività per incrementare la presenza in manifestazione di buyer italiani e internazionali e di operatori professionali provenienti dai principali Paesi e dai mercati più dinamici.

PERCHÈ VISITARE TUTTOFOOD

A Tuttofood si danno appuntamento le aziende produttrici per offrire una visione aggiornata e completa dei prodotti provenienti da ogni parte del mondo permettendo al visitatore di risparmiare tempo e denaro. La presenza di grandi marchi e di realtà più profilate danno la possibilità al visitatore di avere un quadro aggiornato sul settore agroalimentare italiano. Inoltre le numerose academy e concorsi dedicati all'innovazione e alla food technology offrono la possibilità di vedere grandi professionisti e aziende all'opera.

PER LA PIZZA

L'offerta per la pizza e per i pizzaioli è trasversale all'interno di Tuttofood. Tra le sedici aree tematiche della manifestazione, sono tante le aziende che propongono farine, polpe e mozzarella, da tenere sott'occhio i padiglioni dedicati all'arte bianca e ai prodotti di panificazione, i prodotti lattiero caseari e regionali. Per i più impazienti, dal 7 al 13 maggio si terrà Milano Food City, una vera e propria kermesse di sapori e gusti che animerà la città meneghina con demo, showcooking, seminari di formazione dedicati al cibo e alla cucina.



PIZZERIA

**Spicchio Pizza Pubblicitario.
Aumenta Visibilità e Profitti!**

www.pizzaidea.it 348 5124805 **Pizzaidea**
Più Visibilità alla Pizzeria

DOVE/QUANDO?

Tuttofood, 6, 9 maggio 2019 a Rho – fiera
(Milano) S.S del Sempione 28.
Milano Food City, dal 7 al 13 maggio 2018





UN MARCHIO UNA GARANZIA

L'Unione Europea ha riconosciuto che l'origine geografica condiziona la qualità e peculiarità di un prodotto alimentare, insieme alle tecniche di produzione tradizionali. Per valorizzare questo enorme patrimonio le autorità comunitarie, anche grazie alla determinante pressione del governo italiano, hanno deciso di caratterizzare quelle produzioni alimentari che sono effettivamente espressione di determinati territori o anche aree geografiche circoscritte introducendo delle denominazioni di origine che individuano specifici prodotti.



di Marisa Cammarano

I marchi DOP, IGP, STG nascono dalle normative comunitarie (Regolamento (CEE) n. 2081/92, oggi Reg UE n. 1151/2012), e presuppongono l'adesione dei produttori a modelli validi in tutta l'Unione Europea.

È stata definita, quindi, una procedura per cui i paesi che vogliono ottenere una "denominazione" di specifici prodotti alimentari, debbono presentare una domanda alla

commissione UE corredandola della documentazione comprendente tutte le informazioni affinché dimostrino la "tipicità" dell'alimento in esame ed anche le misure di controllo applicate per garantirne la conservazione. Per tutelare queste caratteristiche ha creato alcune denominazioni legate all'origine territoriale, al luogo di lavorazione e alle tecniche di produzione. Alle



CUPPONE 1963

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.
Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



soglie del 2000, quando la globalizzazione ha portato un pò allo sconvolgimento dei mercati e dell'economia, ha avuto luogo un incremento della contraffazione, constatabile da Occidente ad Oriente. La Comunità Europea fu praticamente costretta a correre ai ripari emanando dei provvedimenti (regolamenti) che tutelassero le produzioni agroalimentari, nel rispetto del consumatore, delle tradizioni locali e dello sviluppo del territorio di origine. Così predispose un unico sistema di tutela dei prodotti tipici, sia all'interno dell'Unione stessa, sia in campo internazionale, che permettesse al consumatore di riconoscere in modo chiaro e semplice un prodotto tipico attraverso dei marchi di tutela. A riconoscimento delle culture e tradizioni locali, la Comunità Europea emanò tre livelli di tutela dei prodotti tipici.



DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

È un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dalla Comunità Europea (CE) agli alimenti le cui caratteristiche peculiari dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, etc) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva.

Affinché un prodotto sia D.O.P. le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti D.O.P. deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione. Il rispetto di tali regole viene garantito da uno specifico organismo di controllo. Con i prodotti a marchio D.O.P. il legame tra il territorio e la produzione è indissolubile: se dovesse cambiare anche solo una caratteristica del luogo di origine, allora anche il prodotto finale non sarebbe più lo stesso. I colori del marchio sono il giallo e il rosso.



Finalmente è arrivata...

La Completa

Nuova miscela di farine
con cereali e legumi, ricca di sapori e proprietà!

Molino Piantoni S.a.s.
di Michelangelo Piantoni & C.

Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS)
Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it
www.molinopiantoni.it



+ Fibre
+ Vitamine
+ Sali minerali





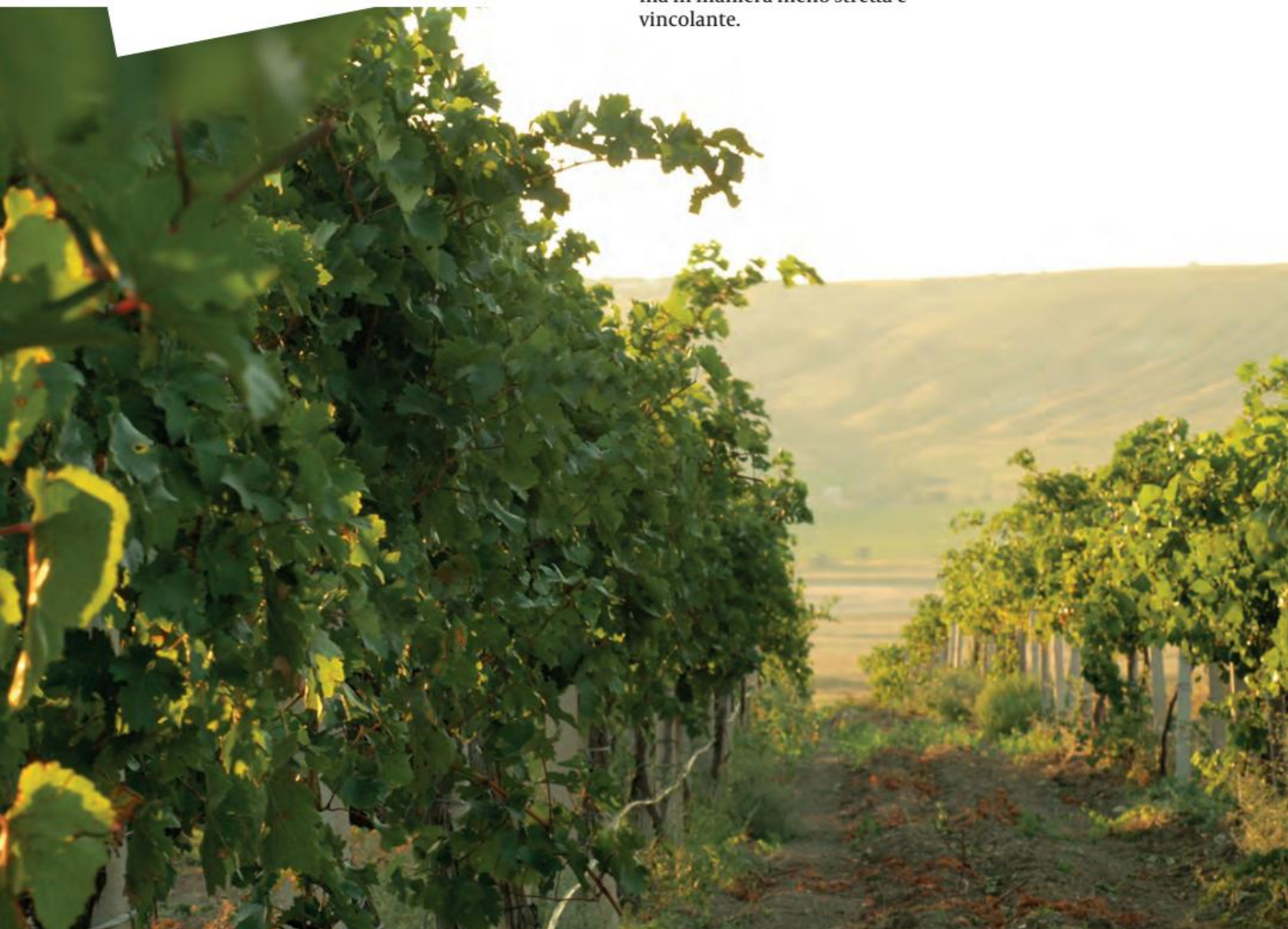
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indica un marchio di origine che viene attribuito dalla Comunità Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.

Per ottenere la I.G.P., quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce I.G.P. deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione. Il rispetto di tali regole viene garantito da uno specifico organismo di controllo. Il marchio I.G.P., come il D.O.P., sottintende un legame con il territorio di origine, ma in maniera meno stretta e vincolante.

Infatti, alcune fasi della lavorazione possono essere condotte anche in un luogo diverso da quello certificato. I colori del marchio sono il giallo e il blu. Specialità Tradizionale Garantita (S.T.G.)

E' un marchio di origine volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Questa certificazione, disciplinata dal regolamento CE 2082/92, diversamente da altri marchi, quali D.O.P. e I.G.P., si rivolge a prodotti agricoli ed alimentari che abbiano una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.





il segreto per un'ottima pizza!



CATALOGO PDF

Formaggi freschi a pasta filata in vari formati, una vasta scelta per tutti i tipi di pizzaiolo, da quello più tradizionalista al professionista con esigenze di praticità e di velocità.



Mozzarella per pizza disponibile in filoni e pretagliata in vaschetta nei vari formati: cubettata, Julienne e taglio Napoli

- Mozzarella per pizza in filoni cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.

Via della Sorgente 84030

San Pietro Al Tanagro, SA - Italy

Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201

commerciale@tanagrina.com



Il marchio S.T.G., quindi, si riferisce non tanto a un luogo preciso di produzione, quanto a un prodotto ottenuto mediante materie prime tradizionali di un territorio, ovvero con l'utilizzo di tecniche di produzione/trasformazione tradizionali, legate ad usi o costumi particolari. In questa categoria rientrano la pizza napoletana, la mozzarella e molti formaggi. In realtà esistono moltissimi formaggi che sono esclusi dal registro speciale pur essendo prodotti secondo antiche tradizioni casearie o con un forte legame territoriale.

I colori del relativo marchio sono il giallo e il blu.

Per l'Italia queste produzioni, in termini di qualità, nel panorama agroalimentare europeo rappresentano la punta di diamante. Non hanno, quindi, solo un cospicuo peso economico, ma sono anche una parte rilevante della nostra cultura, del nostro saper fare, dei valori legati al territorio, e spesso anche dei nostri paesaggi. Salvaguardare e valorizzare queste nostre produzioni è, quindi, un fatto di vitale importanza non solo economica e non solo per l'agricoltura.



LE AZIENDE INFORMANO



la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

A casa come al ristorante, la vera eccellenza del pomodoro campano è firmata la Torrente

La Torrente Srl

Via Paludicella, 23
80057 - S. Antonio
Abate (Na)
Tel. + 39.0818738410

www.latorrente.com

Pomodorini gialli, pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop, San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop, pomodoro Sorrento, sono solo alcune delle eccellenze del territorio campano selezionate da "La Torrente" per la linea "gli Speciali", conserve lavorate artigianalmente per esaltarne il sapore preservandone le caratteristiche nutrizionali. Accanto alla linea "Gli speciali", altro fiore all'occhiello dell'azienda sono i prodotti della linea rossa "Catering", rivolti a chi dell'amore per la cucina ne ha fatto il proprio mestiere. Indispensabili per ristoranti e pizzerie che vogliono utilizzare nelle

loro creazioni culinarie solo prodotti di qualità attestata anche dalle numerose certificazioni conseguite negli anni dall'azienda.

La Torrente vanta, infatti, certificazioni come la ISO 22005 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, che permette in ogni momento di determinare la storia del prodotto (dall'origine delle materie prime alla fine del processo produttivo), UNI 11233 - Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari, che promuove la sostenibilità dell'agricoltura, le certificazioni Kosher e Halal, garanzia di qualità, salubrità e sicurezza alimentare, BRC e IFS due standard fondamen-

tali, a livello internazionale, per la certificazione di qualità nella filiera di fornitura di prodotti alla Grande Distribuzione Organizzata. Declinate in diversi modi, le specialità de "La Torrente" divengono quindi ideali per specifiche preparazioni, come la "Pomopizza", finissima polpa di pomodoro pronta per l'uso, o i "Filetti di Pomodoro San Marzano con basilico fresco" perfetti nelle cucine di tutti i ristoranti.

Sapori unici e prodotti di altissima qualità che si prestano benissimo alla preparazione di grandi piatti da cucina che rispettano il territorio in cui vengono prodotti e ne tramandano la tradizione culinaria.

Il calore giusto per una pizza unica!

MAM

Modena
since 1960

FORNI PER PIZZERIA - LEGNA E GAS

Prodotto italiano *Tecnologia italiana* *Gusto italiano*

Anno dopo anno sviluppiamo i nostri prodotti con passione e attenzione.

- Oltre **50 anni di esperienza**
- Prodotto **Made in Italy**
- **Tecnologia all'avanguardia**
- **Innovazione** al servizio del cliente
- Compatti e **personalizzabili** nell'immagine



QUADRO COMANDI
TOUCH



➡ *Visita il nostro sito*

WWW.MAMFORNI.IT



M.A.M. snc • Via C. Angiolieri, 28-34 • 41123 Modena (Italy)
Tel. +39 059 330219 • 330189 Fax +39 059 334521 • mam@mamforni.it





Verona: il rinnovamento dei 12 Apostoli

di Caterina Vianello



SOPRA
Gli interni
del ristorante

SOTTO
Lo spaghetti
artigianale con
sedano,
ostrica e lardo



Dare dei suggerimenti per una sosta gastronomica a Verona nelle giornate del Vinitaly è un'impresa carica di responsabilità. Il capoluogo scaligero sta vivendo un periodo di fulgore gastronomico che se è pure determinato da alcuni grandi nomi, trova riferimenti interessanti e inattesi anche fuori dai circuiti più classici. Abbiamo deciso di raccontarvi qui l'evoluzione di un ristorante che sembra interpretare al meglio questa duplice prospettiva. Siamo ai 12 apostoli e se da un lato ci troviamo all'interno di uno dei ristoranti che hanno contribuito a scrivere la storia gastronomica della città, dall'altro vogliamo raccontarne la recente rinascita ed il cambio di passo. Per capire il luogo in cui ci troviamo, prima di accomodarsi a tavola è consigliabile - gestori permettendo - scendere in cantina che porta a scavi che svelano i resti di un tempio sacro che risale alla prima metà

Solo noi friggiamo a 130° per farvi mangiare sano e con gusto!

MAGIC COOKER®



FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY

POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO

CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9



 **Omega**
distribuzione

www.omegadistribuzione.com

Per informazioni: +39 340.39.14.583

del I secolo dopo Cristo, un tratto di strada romana e le fondamenta di una casa-torre medievale edificata con grandi massi che costituivano il terzo anello della vicina Arena. E ancora: sotto la volta settecentesca ecco la lunga serie delle "penne che parlano", appartenute ad alcune tra le più grandi firme del giornalismo, della cultura e dell'arte e che testimoniano la storia del premio giornalistico nato nel 1968 da un'idea di Indro Montanelli, Enzo Biagi, Giulio Nascimbeni, Cesare Marchi e di Giuseppe Gioco, il fondatore del locale.

La storia dei 12 apostoli è innanzitutto la storia di una famiglia: gestito da quasi 100 anni dai Gioco, cui va il merito di averlo istituzione cittadina, ha raccontato la tradizione culinaria veronese in modo impeccabile. Il rischio, specie negli ultimi anni però, era proprio quello di rimanere ingessati nel proprio passato, stretti dalle maglie di una cucina che tendeva a ripetere sé stessa chiudendosi nell'immagine gloriosa, ma antica, di sé. Ed ecco allora la rivoluzione, senza rinnegare l'eredità ricevuta ma partendo da essa per mettere in discussione il troppo comodo e la ripetitività.

Chi ha avuto l'ardire di cambiare la storia con una decisa virata è Filippo Gioco: trentenne, studi umanistici alle spalle ed una solida competenza gastronomica. In breve tempo, affiancato dall'esperienza dei genitori Antonio e Simonetta, il giovane è riuscito a

stendere le basi per un nuovo capitolo nella storia del locale di famiglia.

Il rinnovamento è visibile sia in sala che in cucina: eleganza sobria degli ambienti, non più museo ma omaggio alla storia cittadina raccontata dagli affreschi, piccoli separè a garantire privacy e a fare dei tavoli altrettanti spazi a sé, ed un'illuminazione che valorizza i piatti. Già, i piatti: qui la "rigenerazione" come ama definirla Filippo, si gusta appieno. La tradizione non è certo dimenticata o disconosciuta, ma diventa il punto di partenza per esplorare e non il punto di arrivo cui arrivare.

A DESTRA
Piccione
con Topinambur
e ribes

SOTTO
lo chef Marco
Bufo e Filippo
Giocodida





Far Pizza in Molino Dallagiovanna

laPala e laPinsa le novità 2018



La pizza è grande protagonista quest'anno in Molino Dallagiovanna. Due i prodotti novità, laPala e laPinsa, presentati in anteprima a Sigep 2018, che vanno ad arricchire la già ampia offerta di farine per pizza del mulino emiliano. laPala è la miscela studiata per realizzare pizza in pala e pizza alla romana. Testata dai Maestri Dallagiovanna, vanta un'ottima lavorabilità e un buon assorbimento. I prodotti realizzati con questo mix hanno una superficie croccante e friabile al palato; all'interno sono caratterizzati da un'alveolatura ben sviluppata. L'ingrediente aggiunto per esaltare le qualità del prodotto finito è il congelamento.

laPinsa è studiata appositamente per la tipica Pinsa romana. Il prodotto finito ha un gusto connotato e deciso, con note di sapore della tradizione, per la presenza della farina di soia e di riso. Allo stesso tempo è un prodotto unico, grazie alla preziosa aggiunta del Tritordeum, cereale rivoluzionario dalle mille proprietà, incrocio naturale tra grano duro e orzo selvatico. Anche in questo caso, l'ingrediente aggiunto per esaltare le qualità del prodotto finito è il congelamento. Entrambi i prodotti fanno parte della linea Oltregrano, le miscele professionali studiate e bilanciate dai Maestri e Tecnici dell'Arte Bianca di Molino Dallagiovanna: farine di grano tenero tipo 00 e/o grano duro, con l'aggiunta di cereali e semi diversi, che garantiscono facilità di utilizzo, ottime performance in cottura e unicità agli impasti e permettono ai professionisti nuovi traguardi di fragranza e gusto.

LaPala e laPinsa, insieme a laNapoletana, alle farine per pizza Nobilgrano e a Uniqua Verde Tritordeum, sono stati tra i prodotti protagonisti a Sigep 2018, interpretati magistralmente dai Maestri Salvatore Polo, Antonio Fusco e Alberto Campagnolo in altrettante dimostrazioni live. Durante i 5 giorni di manifestazione sono state proposte ricette originali di pizza nelle versioni frita, napoletana, pinsa, pala e gourmet. Senza dimenticare la versione Tritordeum è Crunch, firmata da Renato Bosco.

**Tutte le ricette dei Grandi Maestri
del Gusto disponibili su
www.dallagiovanna.it**



Molino Dallagiovanna

Via Madonna del Pilastro 2
Gragnano Trebbiese, PC

www.dallagiovanna.it



SOPRA
il dessert
Suca Baruca

SOTTO
la famiglia
Gioco

La scelta dello chef è stata ponderata ed è caduta, da gennaio 2016, su Mauro Buffo: 38 anni, un passato da Marchesi, Le Calandre, Ferran Adrià, David Bouley, ed un rientro in Italia prima al Ristorante Falai e poi al Vigilius di Lana, Buffo ha tradotto in piatti e ricette l'evoluzione di Filippo Gioco.

Tre i percorsi di degustazione: l'intelligenza nella preparazione della carta è stata quella di concedere ai clienti di poter scegliere i piatti non vincolandoli ad una sola delle proposte ma permettendo di muoversi tra le diverse proposte. Si parte da Sostrati, che racconta la storia cittadina (gli amanti dei classici

potranno trovare qui la Pearà, fatta a regola d'arte: accompagnata da bollito di cotichino e vitello, un piccolo cubo di lingua e un pezzetto di cappello del prete, la mostarda di pere, la salsa verde e il rafano fresco è servita in una tazzina d'altri tempi). Poi Bagliori, a cui è affidato il compito di presentare l'identità odierna del locale e che si muove tra stagionalità e accostamenti inattesi e infine Divagazioni, uno sguardo sui grandi classici della cucina italiana. Tra gli altri, meritano l'assaggio la Crema di cavolo rapa con pan di spezie e paté di anatra, lo Spaghetto artigianale sedano, ostrica e lardo, il Risottino con la verza, la carne "moretta" ed il ginepro ed il Piccione con topinambur e ribes, e Suca baruca, dessert a base di zucca, resa gelato e servita su una bavarese al caramello salato e accompagnata da kumquat sciroppati, mango liofilizzato e salsa al frutto della passione. La volontà di presentare il nuovo corso è evidente: la sfida è quella di farlo comprendere ai clienti, accompagnandoli nell'evoluzione, nel caso di chi aveva nei 12 Apostoli un punto di riferimento in città, o semplicemente facendo accomodare a tavola i nuovi avventori, curiosi e desiderosi di conoscere una cucina dal passato importante ma dal volto nuovo.





imperia®
dal-1932

www.imperia.com



La Monferrina®
dal-1978

www.la-monferrina.com

PASTA MACHINES SINCE 1932





10 ANNI

DI TROFEO HEINZ BECK - I PRIMI PIATTI IN PIZZERIA

"Tre giornate a tre stelle:
il vincitore del Trofeo
I primi piatti in pizzeria
sarà ospite nella cucina dello
chef Heinz Beck per una tre giorni
di alta cucina fianco a fianco
con il cuoco stellato"

Nel 2008, al Campionato Mondiale della Pizzeria si tenne la prima edizione del trofeo "Heinz Beck - I primi piatti in pizzeria", quest'anno ricorre il decimo anno di questa competizione, che ha visto sfilare tanti bravi professionisti della cucina. Patrocinata dallo chef stellato Heinz Beck - ristorante la Pergola, Roma - la gara si rivolge ai cuochi dei ristoranti - pizzeria e pone l'accento sui primi piatti realizzati velocemente e con ingredienti di qualità.

Non si tratta infatti di una semplice gara di cucina: la velocità di realizzazione, la creatività e la professionalità sono caratteristiche indispensabili per potersi aggiudicare il podio di questa ambita gara.

L'obiettivo come riconosce lo chef Heinz Beck è quello di portare l'alta cucina in pizzeria:

"Ricorre quest'anno il decimo anniversario del TROFEO HEINZ BECK "I PRIMI...



IN PIZZERIA". Trovo che sia stata ottima l'idea della rivista "Pizza e Pasta Italiana" di portare l'alta cucina in pizzeria e sono lusingato, ieri come oggi, di presiedere la giuria della gara.

È giusto mettere in luce il valore della ristorazione nei locali che offrono la pizza ed è per me ormai un bellissimo appuntamento fisso che mi dà anche l'opportunità di stare con persone con cui ho stabilito un rapporto di stima ed affetto reciproci."

Classe 1963 Heinz Beck ottiene la qualifica di cuoco alla scuola alberghiera di Passau. Nel 1985 lavora a Monaco per una ditta di catering con una stella Michelin. Nel 1989 è a Monaco per il Tantris, ristorante con tre stelle Michelin. Nel 1991 è sous-chef al Tristan di Mallorca (Spagna), due stelle Michelin, e poi ancora in Germania alla Residenz ad Aschau, allora due stelle. Nel 1992 ottiene la qualifica di "Maestro di Cucina" alla scuola di Altötting Alzger. Dopo alcune esperienze a Berlino, nel 1994 arriva a Roma presso il ristorante "La Pergola" del

Rome Cavalieri Waldorf Astoria Hotels & Resorts. Nel 1996 decide di qualificarsi come sommelier frequentando un corso dell'Associazione Italiana Sommelier di Roma. Due anni dopo si diploma come sommelier professionista. Sotto la sua guida "La Pergola" ottiene dal 2001 le due stelle Michelin, nel 2004 è il migliore ristorante dell'anno per la Guida BMW e dal 2005 ottiene anche la terza stella e cinque forchette Michelin, 19/20 nella guida de L'Espresso, 93/100 in quella del Gambero Rosso, tre stelle del Veronelli.

Proprio ad Heinz Beck, la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha chiesto di proporre due ricette che rappresentassero al meglio lo spirito di questa competizione.



a cura di **Patrizio Carrer**

49

GNOCCHETTI SARDI CON CIME DI RAPA E BACCALÀ

Servings: 4

Yield: per 4 persone

Ingredienti

Baccalà

400 gr Filetto di baccalà, pulito
1 cucchiaino Farina
125 ml Vino bianco
½ rametto Rosmarino
Olio extra vergine di oliva

Cime di rapa

1 kg Cime di rapa
1 spicchio Aglio
Fondo di cottura del baccalà
500 ml Brodo
Peperoncino
Olio extra vergine di oliva

Pane croccante

3 fette Pane
Buccia di lime, grattugiata
Peperoncino
Olio extra vergine di oliva
Pasta
320 gr Gnocchetti sardi

Preparazione:

Baccalà: Dissalare il baccalà in acqua fredda corrente. Asciugarlo, infarinarlo e cuocerlo lentamente in olio extra vergine di oliva da entrambi i lati con il rosmarino per diversi minuti. Bagnare con il vino bianco per fermare la cottura. Togliere il baccalà dal fondo e tagliare a pezzettini.

Cime di rapa: Separare le cime di rapa dalle foglie, sbollentarle in acqua salata, scolarle e tenere da parte. Rosolare le foglie in padella con olio extra vergine di oliva, aglio e peperoncino. Bagnare con il fondo del baccalà precedentemente filtrato e con il brodo. Ultimare la cottura, rimuovere l'aglio e frullare le cime di rapa con un mixer, aggiungendo poco fondo di merluzzo, se necessario, per ottenere una purea fluida ed omogenea.

Il pane croccante: Rimuovere la crosta delle fette di pane e tagliare la mollica a dadini. Friggere in padella con olio extra vergine di oliva, la buccia grattugiata di lime e il peperoncino. Asciugare su carta assorbente.

Nota bene: cuocere gli gnocchetti sardi in abbondante acqua salata e scolare qualche minuto prima del termine di cottura. Mantecare la pasta in una padella con la purea di cime di rapa. All'ultimo momento, aggiungere il baccalà ed un filo di olio extra vergine di oliva a crudo. Disporre la pasta al centro del piatto da portata e guarnire con il pane croccante.



TORTELLINI AL BASILICO CON MOZZARELLA LIOFILIZZATA E ACQUA ALL'INSALATA DI POMODORO

Servings: 4

Yield: per 4 persone

Ingredienti

Pasta

160 gr Farina 80 gr Farina di grano duro 1 Tuorlo 2 Uova

Ripieno

8 rametti Basilico, 2 lt Azoto liquido, Olio extra vergine di oliva, Sale

Mozzarella liofilizzata

1 Kg Mozzarella fresca

Acqua all'insalata di pomodoro

20 Pomodori datterini, 1 rametto Basilico, 1 rametto Origano
3 spicchi Aglio in camicia, Olio extra vergine di oliva, Sale, Pepe

Ripieno: pulire e sfogliare accuratamente il basilico. Dividere a metà e sbollentare la prima parte. Unire la parte cotta con la metà rimasta cruda, bagnare con l'azoto liquido e frullare. Lavorare questa polvere con olio extra vergine di oliva e sale fino ad ottenere una pasta omogenea.

Tortellini: preparare un impasto con la farina, la farina di grano duro, i tuorli, l'uovo, un pizzico di sale e acqua quanto basta. Lasciare riposare per 1 ora. Stendere la pasta finemente, spennellare uno dei due fogli con un uovo sbattuto e disporvi sopra il ripieno con l'aiuto di un cucchiaino da tè. Incidere la pasta con un apposito stampo rotondo, chiudere a mezzaluna e successivamente unire le due estremità, formando i tortellini.

Mozzarella liofilizzata: usando un thermomixer, frullare la mozzarella con 1/3 della sua acqua di governo. Scollare con un chinoios. Recuperare l'acqua scollata, congelare e liofilizzare.

Acqua all'insalata di pomodoro: pulire e tagliare i pomodori, condire con tutti gli ingredienti. Lasciare a marinare per una notte in frigorifero. Frullare tutto per pochi secondi, assicurandosi di levare i spicchi d'aglio prima. Passare allo chinoios. Riscaldare la salsa per pochi secondi prima di servire.

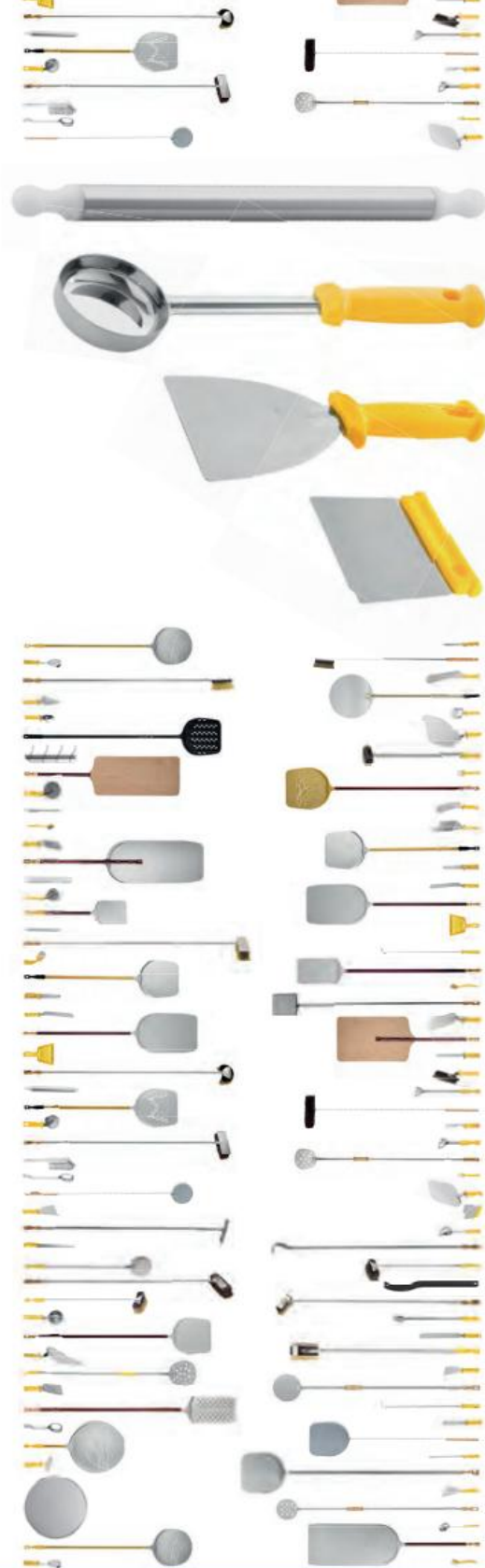
Nota bene

Per la preparazione del piatto, disporre la mozzarella liofilizzata sul piatto da portata, ed addagiarvi i tortellini sopra. Condire con la salsa prima di servire.

Credits: foto Heinz Beck - Intermedia Japan



Per ogni lavoro servono
**gli
attrezzi
giusti**



**La linea
più completa
e la migliore
qualità**

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!



LILLY CODROIPO s.r.l.

via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA

tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938

www.lillycodroipo.com • info@lillycodroipo.com

la qualità  made in Italy



di Patrizio Carrer

Tutti i numeri del Campionato Mondiale della pizza 2018

A poco meno di un mese dall'inizio dell'edizione 2018 del Campionato Mondiale della Pizza, alcuni numeri sulla competizione di pizza più longeva e internazionale dedicata al piatto italiano più apprezzato e conosciuto nel mondo.

26 sono le edizioni che si sono svolte del Campionato Mondiale della Pizza. Dal 1992 anno in cui si tenne la prima edizione a Meldola (FC) e dopo aver toccato Castrocaro Terme, Viareggio e Salsomaggiore Terme, la manifestazione è approdata a Parma, al Palacassa.

11 Le competizioni di pizza che si svolgeranno in tre giornate di gara: Pizza Classica, Pizza in Teglia, Pizza Napoletana STG, Pizza in Pala, Pizza senza Glutine, Pizza a Due, Trofeo Heinz Beck...I Primi in Pizzeria, Stile Libero Individuale, Pizzaiolo più Veloce, Pizza più Larga, World Pizza Team. Vanno inoltre ad aggiungersi i premi speciali come il miglior abbinamento vino per il Trofeo Heinz Beck, il Triathlon e il Premio Speciale Parmigiano Reggiano.

19 postazioni attrezzate per la lavorazione, la stesura, la farcitura della pizza e una postazione di cucina attrezzata per la gara de I Primi Piatti in Pizzeria.





+ VALORE ALLA TUA PIZZA CON **PIZZAPIÙ** Gusto & Benessere



È LA SOLUZIONE PER rispondere
alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana



Bilanciate
Equilibrate
Gustose



- Calorie
- Grassi
- Sale



+ Fibre
+ Digeribilità
+ Benessere

Pizzapiù è la Pizza del Futuro!

Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.



www.pizzapiugustoebenessere.com

Richiedi informazioni inviando una email a: pizzapiu@greci.it



TUTTI I NUMERI
DEL CAMPIONATO**17000**

metri quadrati: è la superficie espositiva del Palacassa di Parma, la struttura che ospiterà Il Campionato Mondiale della Pizza.

40

le nazioni rappresentate al Campionato Mondiale della Pizza, la nazione più a sud l'Argentina, quella più Nord è la Norvegia. Tra le nazioni più rappresentate oltre all'Italia: Stati Uniti (nell'edizione 2017 furono 28 i concorrenti d'Oltreoceano) Francia (45) Giappone (13) Australia (6), Argentina (5).

4

I titoli vinti da Stefano Miozzo nell'edizione 2017 del Campionato Mondiale della Pizza: primo posto per la categoria Pizza In Pala, Premio Speciale Parmigiano Reggiano, vincitore del Triathlon e infine premio World Pizza Team 2017 con il team Penelope. Stefano Miozzo è stato il pizzaiolo che ha ottenuto il maggior numero di titoli nella scorsa edizione del Campionato Mondiale della Pizza.

10

Sono le varietà di Pomodoro che Giorgio Sabbatini - Campione Mondiale di Pizza Classica 2017 - ha utilizzato per la sua pizza: pomodoro san Marzano, datterino IGP, pomodorino del piennolo, Pomodoro datterino confit, Pomodoro pachino confit, pomodoro giallo datterino, Pomodoro piccadilly, Pomodoro ramato, Pomodoro marida, Pomodoro perino.

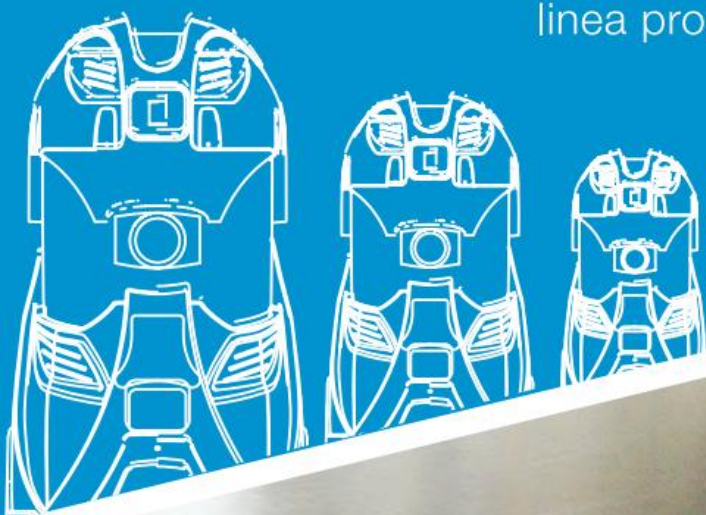
729

concorrenti si sono sfidati in 995 gare di cottura e abilità: sono i numeri della scorsa edizione del Campionato Mondiale della Pizza, un record che rischia di essere superato in questa edizione 2018...



Con Novaltec Pulire diventa facile

Generatori di vapore e aspirazione
linea professionale e industriale



SGRASSA
ASPIRA
ASCIUGA
SANIFICA

RISPETTA LA
NORMA HACCP

175°



CHIAMA ORA
041 449949

E PROVALA GRATUITAMENTE NEL TUO LOCALE


**NOVALTEC
GROUP**
THE BEST
ITALIAN
CLEANING
EQUIPMENT

Novaltec Group Srl

seguici su:   

Ancora sull'evoluzione del nome “pizza” e sulle sue preparazioni nel Cinquecento



di Giampiero Rorato



16

Abbiamo visto il mese scorso come il cuoco di Papa Pio V, Bartolomeo Scappi avesse realizzato per il suo illustre commensale un piatto molto interessante denominato *“Torta reale di Piccioni, da’ Napoletani detta pizza di bocca di dama”*. E aveva poi realizzato, sempre per la mensa papale, anche una *“Torta con diverse maniere, da’ Napoletani detta pizza”*.

Si tratta di ricette molto elaborate, ricche di ingredienti, tutte denominate *“Pizza”* e credo che questo sia sufficiente per confermare che sul finire del ‘500 la pizza come la conosciamo attualmente, anche se presente, non aveva titolo per essere citata dei ricettari. Perché allora lo Scappi, il cuoco più famoso della seconda metà del ‘500, usa la parola *“pizza”*? Nel Rinascimento, periodo favoloso per la cucina italiana che dettava legge in tutta Europa, con la parola *“pizza”* si intendeva un sottile disco di pasta, non più alto di un dito, da cuocersi al forno o in una tortiera senza coperchio. Allora era molto comune preparare in questo modo dei dischi di pasta e poi, con questi, confezionare dei tortini ponendo fra due dischi qualsiasi tipo di farcia.

QUICK
OVEN
FRIES

FARM FRITES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

Nessun odore di fritto, nessuno spreco, nessuna perdita di tempo e costi/porzione sotto controllo.

Il suo spessore di 8,5 mm e la qualità delle materie prime le conferiscono un gusto e una croccantezza impareggiabili.

Richiedi un campione gratuito

Prova la comodità e la qualità delle patatine Quick Oven Fries direttamente nel tuo forno
Invia una email a: info@farmfrites.com

www.farmfrites.com



Le corti del tempo

Se a Roma c'era la tradizione che abbiamo visto, lo stesso succedeva in un'altra fra le più importanti corti italiane del tempo, quella degli Estensi a Ferrara. Credo meriti ricordare che nel Cinquecento i luoghi dove si elaborava la nuova cucina, grazie al lavoro di cuochi geniali, erano Roma, Venezia, Ferrara e Mantova.

Innanzitutto a Roma, perché la corte papale, con la presenza quotidiana di illustri personalità - cardinali, re, principi, ambasciatori - provenienti da tutto il mondo allora conosciuto obbligava le cucine a produrre piatti sempre nuovi e sempre di alto livello qualitativo.

Molto interessante pure quello che succedeva a Venezia, che era allora il più importante mercato di spezie e altri prodotti agroalimentari del mondo conosciuto, dove arrivava di tutto - oltre alle spezie, vini orientali, prodotti esotici, le primizie dalle Americhe, lo stoccafisso dal Nord, ecc. - e da dove poi tutto partiva in ogni direzione. Nel frattempo ogni prodotto veniva testato, provato, elaborato nelle cucine veneziane e si sviluppava in tal modo una cucina straordinaria, dai sapori orientali, ma ricca di tutti i prodotti allora conosciuti.

A Ferrara e a Mantova, nelle corti degli Estensi e dei Gonzaga cuochi abilissimi avevano rese quelle cucine famose in tutta Europa e ogni occasione era buona per organizzare banchetti sontuosi ricordati e celebrati anche nei secoli successivi.



SOPRA
La corte
dei Gonzaga
a Mantova

Cristoforo da Messisbugo e la pizza dessert

Attorno alla metà del '500 a Ferrara la vita di corte che si svolgeva nel maestoso Castello ancor oggi al centro della città era guidata dalla mano sapiente d'uno scalco fra i più celebri d'Europa, Cristoforo di Messisbugo. Morto nel 1548, lasciò un trattato di 315 ricette nel quale si trova anche una ricetta per confezionare le pizze. Il nostro gastronomo, che l'imperatore Carlo V ammirò dalla sua bravura insignì del titolo nobiliare di "conte palatino", scrisse che le pizze vanno preparate con la mollica di 4 pani bianchi, lasciata prima ammorbidire nell'acqua tiepida, quindi la mollica va impastata con farina, 10 tuorli d'uovo, burro, acqua di rose e zucchero. Con questo composto si tira una sfoglia sottilissima sulla quale va versato del burro fuso, si lascia raffreddare, quindi si dà alla sfoglia una forma a spirale e la si taglia in 10 pezzi che vanno fritti in padella con del burro. Appena pronte, le "pizze sfogliate" vanno tolte dalla padella, abbondantemente zuccherate e mandate in tavola.

Questa preparazione si distacca notevolmente dalle pizze che Bartolomeo Scappi preparava a Roma per la corte pontificia e può essere considerata molto vicina a certe attuali pizze dessert preparate dalla fantasia di bravi pizzaioli. Questo accostamento all'oggi può sorgere spontaneo. Certo è che siamo ancora molto ma molto lontani dalle pizze che oggi conosciamo.

SOTTO
Il Castello
Estense
di Ferrara





**SCELTO DA CHI NON È DISPOSTO
AD ACCETTARE COMPROMESSI**

**Soluzioni tecnologiche avanzate
e prestazioni incomparabili
nella gamma
dei forni professionali
progettati per le esigenze
della pizzeria moderna.**

Linee FORNI MODULARI
e FORNI MONOBLOCCO

Comandi elettronici o elettromeccanici
per il controllo indipendente
della temperatura.

Resistenze disposte sul lato superiore
e inferiore della camera di cottura.

Controllo preciso della cottura.

Elevata capacità produttiva
ed ridotti consumi energetici.

100%
Made
in Italy



Castelliforni 

FORNI MACCHINE ARREDAMENTI E ATTREZZATURE
PER PIZZERIE PASTICCERIE TAVOLE CALDE
IMPIANTI PROFESSIONALI PER LA RISTORAZIONE

00176 Roma (Italy)
Via Fortebraccio, 33
Tel. (+39) 06.21700173 r.a.
Fax (+39) 06.21701341
www.castelliforni.it
info@castelliforni.it

PIZZA E PASTA ITALIANA: *il nuovo sito è on line!*

È online il restyling del sito www.pizzaepastaitaliana.it! La rivista leader che da 28 anni ininterrotti accompagna e racconta i protagonisti del settore che ruota attorno al piatto più amato e diffuso al mondo è orgogliosa di presentare al mondo della ristorazione la sua nuova veste on line: un abito elegante, raffinato ed al contempo efficace e facilmente fruibile, al servizio dei professionisti come da nostra tradizione.

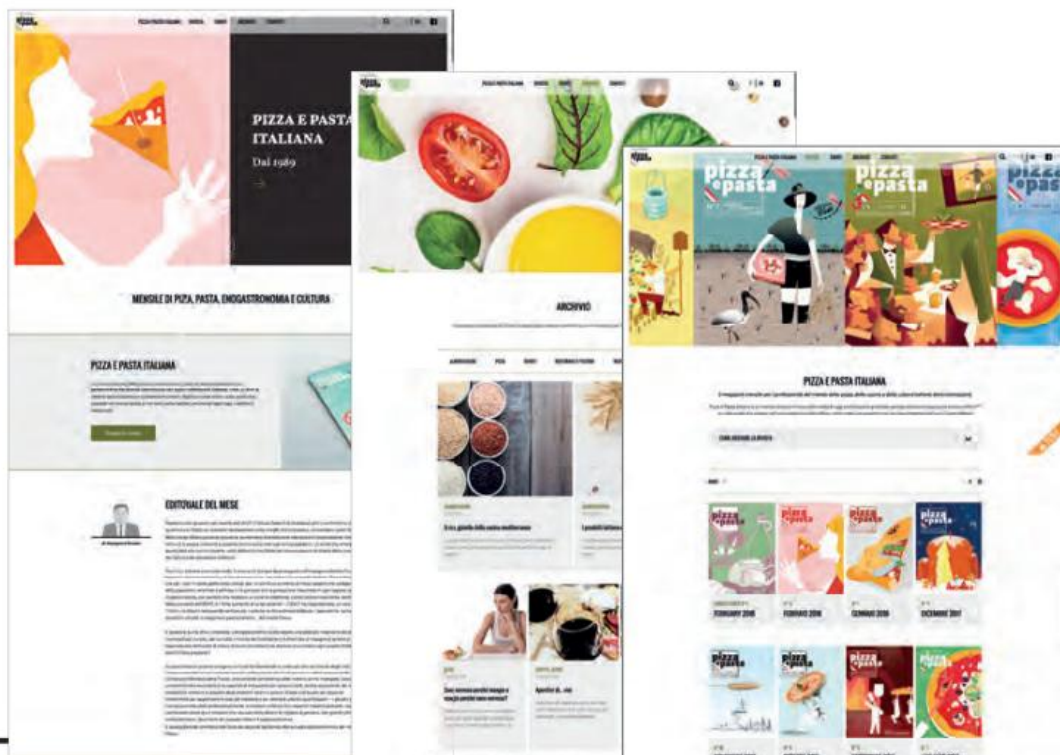




All'interno di Pizzaepastaitaliana.it potrete trovare contenuti unici, cronaca, ricette, spunti per il lavoro di tutti i giorni nelle proprie attività, analisi sul nostro mondo e tutte le news del settore, sempre con lo stile giornalistico inconfondibile che hanno fatto della nostra testata il sinonimo per eccellenza di autorevolezza, imparzialità, qualità e capacità di selezionare i contenuti in un mondo in le notizie sono

sempre meno verificate e sempre più invasive. Il nuovo sito è organizzato per macro categorie facili da individuare e da utilizzare, oltre ovviamente a contenere tutte le edizioni precedenti della nostra pubblicazione, dalle versioni in italiano a quelle dedicate ai mercati esteri... ma non vogliamo togliervi il gusto della scoperta, buona navigazione!

www.pizzaepastaitaliana.it



ANTEPRIMA AMARONE 50° anniversario della denominazione

di Luciano Cescon

Ricorre quest'anno il 50° anniversario della Denominazione di Origine Controllata Valpolicella (infatti il relativo disciplinare di produzione è stato emanato con DPR 21 agosto 1968).

Per celebrare questo avvenimento il Consorzio di Tutela ha organizzato venerdì 2 febbraio nell'Auditorium Domus Mercatorum nel Centro Congressi della Camera di Commercio di Verona un incontro dal tema "Sustainable Winegrowing Summit" con la presenza di alcuni esperti provenienti da vari paesi.

I lavori sono stati aperti con il saluto della direttrice del Consorzio Olga Businello e moderati dal noto giornalista Maurizio Belpietro; hanno portato i loro contributi: dalla California Steve Lohr che oltre ad essere il presidente dell'associazione è anche un produttore di ottimi vini nelle zone Monterey, Paso Robles e NapaValley, poi Beth Vukmanic Lopez dell'ente di certificazione della qualità e Stefanie Bolton direttore del programma di viticoltura sostenibile "Lodi Rues";

Willi Klinger presidente dell'Austrian Wine Accademy nonché esperto di Marketing ed infine James Hook agronomo nella McLaren Vale in Australia. Un segmento molto interessante e seguito da tantissimo pubblico di addetti ai lavori che alla fine ha posto parecchie domande ai relatori.

Dopo il light lunch dove è stato possibile assaggiare i vini sostenibili prodotti nei paesi di provenienza dei relatori, nel secondo segmento moderato da Mario Puliero sono intervenuti dapprima Andrea Sartori presidente del Consorzio per la Tutela dei vini di Valpolicella che ha fornito alcuni dati riferiti al 2017 (62 milioni di bottiglie prodotte nelle varie tipologie - Valpolicella, Valpolicella Ripasso e Amarone - per un volume di affari di oltre 600 milioni di Euro con export superiore al 65% in oltre 70 paesi al mondo). Dopo l'avvocato Beatrice La Porta coordinatrice dell'Osservatorio sulla sostenibilità dei vini (una piattaforma web senza scopo di lucro che mira a raccogliere, condividere e coordinare esperienze sulla



sostenibilità nel settore del vino) hanno preso la parola Carolyn O'Grady-Gold vice presidente di LCBO (Liquor Control Board of Ontario) il monopolio governativo del Canada, uno dei maggiori acquirenti e rivenditori al dettaglio di bevande alcoliche (con 900 fra negozi ed agenzie con un pacchetto di 24.000 prodotti) ed infine Kajsa Nylander Manager del Systembolaget, il monopolio Svedese (450 negozi e 500 agenti). Entrambe hanno precisato la crescente richiesta nelle loro aziende di prodotti sostenibili.

Dopo questa giornata di convegno c'è stata la tanto attesa " Anteprima Amarone " dove nell'arco di 3 giornate è stata presentata al pubblico l'annata 2014 ma prima di parlare di questo avvenimento vorrei dare alcune notizie sull'Amarone. L'Amarone della Valpolicella, oggi considerato come il più pregiato dei vini veronesi e come uno dei più importanti vini rossi italiani, apprezzato da esigenti consumatori di tutto il mondo, nasce dall'evoluzione del Recioto (il Recioto è dolce e l'Amarone è secco).

Il nome di questo vino strutturato, Amarone, deriva dalla parola amaro che indicava il Recioto (di solito dolce) lasciato fermentare a lungo in botte fino a diventare secco e nasce nella primavera del 1936 ad opera del capo cantina, tale Adelino Lucchese, della Cantina Sociale della Valpolicella che trovò, tra le altre, una botte dimenticata piena di recioto. Spillando il Recioto Amaro da questa botte di fermentazione e avendolo con cura degustato uscì con una singolare affermazione: " questo non è un Amaro, è un Amarone ". Quella parola magica diede il via alla produzione di questo fantastico vino; praticamente il Recioto, lasciato in botte, continua la sua fermentazione fino a diventare secco, gli zuccheri si trasformano in alcol facendo perdere la originaria dolcezza ed acquisendo quelle tipiche note di mandorla.

Di "vino amaro" si parlava sin dai tempi di Catullo (49 a.C.) che nel Carme reclama "calices amariores" (bicchieri più amari). Nel VI secolo Cassiodoro scrittore e ministro di Teodorico, re degli Ostro-



goti, descrive un vino ottenuto con una particolare tecnica di appassimento delle uve chiamato Acinatico (riconducibile al Reticò di Augusto) e prodotto in quel territorio denominato Valpolicella (nome che deriverebbe dal latino Vallis-polis-celae e potrebbe significare “ territorio dalle molte cantine”).

L'Acinatico potrebbe quindi essere, a rigor di logica, l'antenato del Recioto e dell'Amarone; Sarayna nel 1543 parla dei vini della Valpolicella “ neri, dolci, racenti e maturi “. Scipione Maffei esalta il vino amaro della Valpolicella ma forse il miglior giudizio è senz'altro quello di un gruppo di assaggiatori francesi che nel 1845 a Parigi degustando un vino “ Rosso Austero Costa Calda” di San Vito di Negrar con 11 anni di invecchiamento lo descrivono “ Supremo vino d'Italia. preferibile a diversi Bordeaux ed Hermitage”.

Come si produce l'Amarone?

Nel disciplinare di produzione i vigneti devono essere di Corvina Veronee dal 45 al 95% (ammessa la presenza di Corvino fino al 50%), Rondinella dal 5 al 30% con la possibilità di un ulteriore 25% di uve a bacca nera autorizzate nella provincia di Verona.

Dopo la cernita dell'uva raccolta tassativamente a mano, un quantitativo massimo di 7800 Kg /ha si mette in fruttuato per l'appassimento e qui rimane fino a dicembre. In questo periodo di tempo variabile da 100 a 120 giorni i grappoli di uva perdono quasi la metà del peso con conseguente concentrazione degli zuccheri, dei polifenoli e diminuzione dell'acidità; terminato l'appassimento le uve sono sottoposte a pigiatura cui segue la fermentazione ed un periodo di invecchiamento in botti di

rovere per almeno 2 anni, l'imbottigliamento e un affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

L'Amarone presenta un colore rosso molto intenso tendente al granato e profumo che ricorda la frutta passita, il tabacco e le spezie, il sapore è fortemente fruttato, di spiccata fragranza, asciutto ma di molta morbidezza, con corpo pieno, caldo-corroborante e vigoroso; ha personalità forte e può superare i vent'anni di conservazione. Può essere prodotto anche nelle tipologie Classico, Valpantena e Riserva. Ritornando ad Anteprima Amarone, nelle ampie sale del Palazzo della Gran Guardia, in Piazza Brà, sabato 3 febbraio, giornata riservata alla stampa, ho avuto l'opportunità di assaggiare molti dei 43 campioni presentati dell'annata 2014 (dei quali 17 prelevati da botte), alcuni infatti erano andati esauriti quasi subito.

Come prima impressione, considerato anche il ristretto numero dei campioni, i vini assaggiati rispecchiano l'annata piovosa del 2014 (le uve non perfettamente sane non sono destinate ad evolvere senza storpiature) e qualche eccellenza la si può riscontrare solo su alcune produzioni di collina.

Ho avuto poi la possibilità di passare nei banchetti (erano presenti 71 produttori) dove ne ho potuto apprezzare molti di annate precedenti con molte eccellenze per quelli prodotti nel 2011, nel 2008, nel 2003 ed anche un 1998.

In definitiva posso dire che è stata un'esperienza molto piacevole ed interessante da ripetere nelle prossime edizioni.

Ampio afflusso infine di appassionati ed addetti ai lavori nelle giornate di domenica 4 e lunedì 5 novembre.

I SEGRETI DELLA QUALITÀ



Gestisce la temperatura
Calore omogeneo e costante. Sempre.

Capace di tenere il calore grazie al mattone refrattario, lo rilascia gradualmente senza variazioni nel tempo, garantendo gli stessi risultati dalla prima all'ultima infornata.



MADE IN ITALY

Forni artigianali a legna, gas e misti. Con piano fisso o rotativo.

25030 Lograto (BS) Italy - Via Industriale 21/23 - Tel. +39.030.9972249 - Fax +39.030.9972818 - E-mail ceky@ceky.it

www.ceky.it - www.ceky.eu

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme"

13° CONCORSO INTERNAZIONALE

di Virgilio Pronzati



Bergamo da ben tredici anni ospita il Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme". Un evento di grande successo, costruito e consolidato nel tempo, organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi. L'unico che valorizza e promuove tutti i vini da taglio bordolese prodotti nel mondo. Quest'anno l'atteso evento, svoltosi dal 19 al 21 ottobre, ha visto in lizza ben 256 vini prodotti da ventitré Paesi del mondo, giudicati scrupolosamente da settantasei giurati, suddivisi in tecnici e giornalisti, provenienti da venti-

nove nazioni. La degustazione dei vini in concorso fatta nella mattinata del venerdì 20, non poteva avere sede migliore: la splendida Corte Berghemina del Castello di Pagazzano. Una location di gran pregio e funzionalità, dove i giudici suddivisi in sette giurie, hanno avuto l'onore e l'onere di segnalare i vini meritevoli di medaglia d'oro. Inoltre, a confermare il valore e l'internazionalità del Concorso, è che il 60% dei vini iscritti alla competizione era di Paesi esteri e, come da regolamento OIV, il 51% dei giudici chiamati ad esprimere la valutazione erano tecnici e stranieri.



In caso di pizza.

TINA, SOFIA, LUCIA E MARÌ.
LE FARINE PER IL PROFESSIONISTA
DI MOLINO NALDONI
A BREVE, MEDIA, LUNGA
E LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE.

- Per impasti facili da lavorare e digeribili.
- Da grani selezionati, no OGM.
- Altamente certificate.



Il Medagliere

Una vetrina internazionale dove spiccano vini di ogni nazione prodotti con i due vitigni più diffusi sul nostro pianeta. Qualità e sorprese nell'assegnazione delle medaglie. Le 77 medaglie assegnate sono andate ai vini di 14 diverse nazioni. Al primo posto, il nostro Paese con un bottino di 33 medaglie d'oro, così suddivise: 11 a testa a Veneto e Lombardia, 6 alla Sicilia, 2 al Trentino, 1 alla Puglia, 1 al Friuli e 1 all'Emilia-Romagna. Al secondo posto con sorpresa, la Cina con 11 medaglie, terza la Serbia con 8, quarta la Croazia con 7, quinta Israele con 5, seste a pari merito con 2 medaglie, Argentina, Australia, Ungheria e Romania. Al settimo posto con una medaglia, Canada, Grecia, Malta, Repubblica Slovacca e Sud Africa. Giudizi concordi sulla qualità dei vini. Nella scorsa edizione è stata indicativa la coesione tra le giurie che, citando il

caso dell'Italia, hanno scelto di premiare lo stesso vino. Un vino bergamasco che ha messo d'accordo tutti. I tecnici che gli hanno assegnato una medaglia d'oro, i giornalisti che l'hanno scelto come Premio Stampa per l'Italia, e i bloggers che l'hanno selezionato per il Web Award. Quest'anno il giudizio sulla qualità dei vini è stato quasi unanime. I venti premi della stampa che sono assegnati da una giuria di giornalisti in numero di uno per nazione posto il superamento della soglia degli 85 punti, in questo caso ampiamente superati, che testimonia l'alto livello dei campioni in concorso. Mentre il premio Web Award è stato assegnato a un Merlot australiano. A due vini italiani il Premio Speciale Incroci, novità di questa edizione. Le annate dei vini vincitori spaziavano dal 2007 al 2016.

I Paesi partecipanti

Argentina, Australia, Canada, Cina, Germania, Grecia, Croazia, Israele, Italia, Macedonia, Malta, Moldavia, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Sud Africa, Ungheria.

I Paesi dei settantasei Commissari delle sette commissioni

Argentina, Canada, Cina, Croazia, Grecia, Israele, Italia, Lettonia, Malta, Moldavia, Polonia, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Sud Corea, Spagna, Svizzera, Regno Unito, Repubblica Ceca e Ungheria.

Punteggi per l'attribuzione delle medaglie

Gran medaglia d'oro: per punteggi di almeno 92/100
Medaglia d'oro: per punteggi di almeno 85/100

Il Premio della stampa

Il numero delle medaglie è subordinato al non superamento del 30% dei partecipanti. Le menzioni del Premio della Stampa sono state attribuite da commissioni di giornalisti. Le menzioni sono ex-aequo e sono state attribuite una per nazione al vino con il punteggio più alto in quella nazione e comunque superiore a 85/100. La quantità minima di vino in concorso è di 1.000 bottiglie. Come di consueto, per il percorso tecnico, l'interessante ed esclusiva degustazione di Moscato di Scanzo dell'Azienda Il Cipresso di Scanzorosciate. Al vaglio dei giudici presenti al concorso, cinque campioni di Moscato di Scanzo di diverse annate. Note varietali, complessità, pienezza e persistenza le caratteristiche

emerge da questo singolare vino. Di estremo interesse il convegno scientifico, ambientale e alimentare "Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano", tenuto da grandi esperti nell'ampia e affollata Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo. Terminati gli interessanti interventi, l'enologo Sergio Cantoni e la signora Suzana Zivic, rispettivamente, direttore e segretaria del Consorzio di Tutela Valcalepio, hanno comunicato al folto pubblico, l'atteso elenco dei vincitori del 13° Concorso Internazionale Emozioni dal Mondo 2017. Ottimali, ospitalità, pranzi e cene. L'appuntamento con il 14° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" è per il 18, 19 e 20 ottobre 2018.



Guarda il video!



Our Menu Signatures

#CRISPERS

NEW

Rivoluziona il tuo menù!



#TRENDY

#CRISPYLICIOUS

#INSPIRING

Tanto oro quanto pesa

(II PARTE)

Caratteristiche, pregi e impieghi dello zafferano



Lo Zafferano deve le sue caratteristiche a oltre cento composti diversi identificati. Ricco di carotenoidi come zeaxantina, lycopene e alfa e beta carotene, deve il suo splendido colore a crocetina e crocina, due carotenoidi legati a uno zucchero che rende solubile il pigmento in acqua, permettendo quindi la colorazione degli

alimenti, soprattutto quelli ricchi di acqua. Odore e gusto dello zafferano sono invece dovuti alla picocrocina, responsabile del sapore amaro, e al safranale, un olio essenziale terpenico principale responsabile dell'aroma, assieme ad altri composti presenti in quantità minore. Entrambi questi composti altamente aromatici, che noi apprezziamo così tan-

to, sono in realtà le armi che usa la pianta per difendersi dagli insetti predatori; è inoltre ricco di vitamine del complesso B, C, A, di folati e sali minerali quali manganese, magnesio, ferro, potassio, fosforo, rame e calcio.

Date le dosi utilizzate, estremamente ridotte, l'apporto di questi nutrienti è del tutto trascurabile.



Il contorno rivoluzionario che rilancia
il menù, anche in pizzeria!

Una “potato experience” targata McCain

Secundo il “Rapporto Ristorazione” della Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi relativo al 2017, i consumi alimentari fuori casa sono tornati a livelli pre-crisi. Ma non sono solo i numeri che contano. Sono infatti le esigenze dei consumatori che spingono i ristoratori a reinventarsi per portare in tavola i sapori rustici di una volta, combinati ad un tocco di modernità: ecco che con un’attenzione particolare e se anche gli impasti per pizza sono pensati con farine più grezze ed integrali, e nel menù si fanno spazio proposte sfiziose e innovative.

Per venire incontro a queste necessità **McCain** presenta le **Crispers**: patatine dalla forma rivoluzionaria a “V”, che suscitano curiosità e allo stesso tempo rievocano un senso di naturalezza grazie alla presenza della buccia. Una proposta perfettamente in linea con i consumatori di oggi che legano sempre di più il cibo ad un’esperienza e che, come tale, deve essere coinvolgente, indimenticabile e in qualche modo con un valore in più.

Le **Crispers di McCain** sono un prodotto rivoluzionario, versatile in cucina e di facile preparazione, ideali per intrattenere i tuoi clienti con generose porzioni da condividere in attesa della pizza o come abbinamento gustoso da affiancare alle specialità in menù.

I VANTAGGI DI CRISPERS

Le nuove Crispers garantiscono un’ottima performance restando extra croccanti e calde più a lungo grazie allo speciale rivestimento.

Le nuove patate McCain assicurano una massima flessibilità d’impiego: pronte in meno di 3 minuti in friggitrice come il classico bastoncino, con in più una resa perfetta anche al forno.

Le sorprendenti Crispers sono fonte d’ispirazione per presentazioni creative, progettate per accompagnare gustose salse fatte in casa grazie alla forma a V di design.

Queste patatine dall’effetto “wow” si addicono alle più differenti occasioni di consumo e format: dall’aperitivo per accompagnare un drink in un cocktail-bar, al contorno per una cena in un ristorante informale, allo snack da condividere in un fast food gourmet oppure in pizzeria.

CRISPERS: LE NUOVE STAR DEI SOCIAL

Ormai è risaputo che proponendo una pietanza gustosa, esteticamente bella e accattivante, i clienti pagheranno non solo per un pasto, ma condivideranno i piatti più appeal con centinaia di migliaia di follower.

Le **Crispers di McCain**, grazie al loro look trendy, sono il soggetto perfetto da postare sui social insieme ai tuoi piatti e alle pizze gourmet: proponile ai tuoi clienti e beneficia di una pubblicità efficace e gratuita in un solo scatto.



McCain Food Service Italia

Via Gerolamo Zanchi, 20
24126, Bergamo
T. +39 035 4526111
E. infofoodservice@mccain.it





Nei farmaci

Dal punto di vista farmacologico, lo Zafferano è stato molto studiato come sedativo ed antispastico, e, ultimamente, sono apparsi in commercio molti prodotti titolati ad azione blandamente antidepressiva, riconducibile al meccanismo di ricaptazione di dopamina, serotonina e noradrenalina di crocina e safranale, e paragonabile a quella di farmaci quali la fluoxetina, attività rilevante anche quando vengano utilizzati i petali del fiore, scarto della produzione della spezia. . Crocina e crocetina, i pigmenti dello zafferano, hanno mostrato la capacità di interferire con lo sviluppo di vari tipi di cellule tumorali. Molti studi in vitro hanno indagato le proprietà antitumorali dei vari composti presenti nella spezia, proprietà che appaiono promettenti e che sono imputabili a diversi meccanismi di azione molti dei quali non ancora chiariti, comunque riconducibili all'azione antiossidante dei carotenoidi. Lo zafferano va usato con cautela, dato che è una spezia molto potente che può causare importanti effetti collaterali se consumata in grandi quantità. Dosi della spezia superiori al grammo possono causare vomito e nausea; il consumo di 12 grammi è abortivo e 20 grammi possono essere addirittura letali. Un utilizzo per lungo periodo di dosi superiori ai 60 mg/die può causare disturbi dell'umore, calo della pressione e riduzione di globuli rossi, globuli bianchi e piastrine, e può interferire con farmaci antiaggreganti piastrinici e serotoninergici.

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu



Manca solo un ingrediente.



CAD Italia Srl

Via G. Rossini, 26 - 37060 Castel D'Azzano (VR)

Tel. +39 045518715 - E-mail: info@fornidavid.it

www.fornidavid.it

In tavola

In campo cosmetico le tinture di zafferano vengono utilizzate come fragranze nella composizione di profumi dalla connotazione orientale; in campo alimentare viene impiegato nella preparazione di amari e vermouth, dolci e prodotti da forno aromatizzati.

Sulle tavole lo Zafferano dona gusto e colore caratteristici e inconfondibili alle nostre pietanze: ovviamente ciò dipende dal terreno di coltivazione, dalla modalità di raccolta e di essiccazione; è sempre meglio acquistarne gli stimmi, facendo attenzione che non siano vecchi o colorati, preferendoli alle polveri, più facilmente soggette ad essere tagliate con altre sostanze o spezie, come la curcuma, di minor valore; inoltre va conservato al riparo da luce, calore e umidità. Prima dell'utilizzo, è bene far rinvenire gli stimmi in poca acqua non troppo calda (50° è l'ideale), in modo da liberare le sostanze aromatiche: ne basta pochissimo, preferibilmente a fine cottura, in modo che le alte temperature non ne alterino le caratteristiche organolettiche. Preferibile infine abbinare ai piatti aromatizzati con lo zafferano vini bianchi strutturati, evitando rossi troppo tannici che ne esalterebbero la nota amara.



Attualmente oltre il 90% della produzione mondiale di zafferano proviene dall'Iran, la cui qualità è però in calo; altri importanti produttori sono Grecia, Marocco, India, Spagna e Italia. Fu il frate domenicano Santucci ad importarlo in Abruzzo dalla Spagna: ora nel nostro paese la coltivazione è diffusa soprattutto in Sardegna, Toscana, Umbria, Marche e per l'appunto Abruzzo (il famoso oro rosso di Navelli). Di recente anche in Friuli Venezia Giulia e nel Bellunese sono sorte parecchie aziende agricole di impronta familiare che hanno realizzato ottimi raccolti che nulla hanno da invidiare ai più famosi. Sfruttando le buone capacità di attecchimento delle piantine in questi ambienti, facilitati dall'assoluto disinteresse in merito della fauna locale, gli agricoltori di Cibiana, Forno di Zoldo, Feltre e Mel, in provincia di Belluno, si sono procurati i bulbi abruzzesi a marchio Dop e hanno accuratamente appreso le rigorose tecniche di coltivazione, raccolta ed essiccazione atte a garantire un prodotto soddisfacente sotto ogni punto di vista. Con caparbietà, impegno e sacrificio.

Chi avrebbe mai potuto immaginare, qualche anno fa, di poter gustare un ottimo zafferano di origine dolomitica, così lontano dall'affascinante Oriente, comodamente seduti in una accogliente stua?

PIZZA MARGHERITA E BIRRA GRADISCA AMARCORD

INGREDIENTI

Pomodoro San Marzano Bio

Fiordilatte

Basilico

LE CARATTERISTICHE DELLA BIRRA

- Schiuma bianca fine, compatta, abbastanza persistente.
- Oro brillante.
- Gradevole la sua finezza olfattiva, che rivela sentori di erbaceo secco, fieno, e note di frutta gialla, note di malto delicatamente biscottato.
- La frizzantezza è leggermente sopra la media.
Si equilibra correttamente con il corpo leggero.
- In bocca il tipico sentore di orzo, un carezzevole miele balsamico che contribuisce a donarle una notevole freschezza, un amaro decisamente moderato.
- Una birra lager pulita, dall'equilibrio gustativo tendente al dolce del malto d'orzo.

ABBINAMENTI

Perfetta per pizze delicate, o con l'aggiunta di affettati e formaggi freschi o di media stagionatura.



I Dolci di Pasqua



di Laura Nascimben

La grande festa di Pasqua, oltre che ricordare la Resurrezione di Cristo, avvenuta poco meno di 2000 anni or sono a Gerusalemme, tre giorni dopo la sua morte in croce, è anche la festa che separa l'inverno dalla primavera. Una data importante per molti aspetti, religiosi, stagionali, agricoli, e, infatti, segna l'inizio della stagione agraria con i primi lavori nei campi dopo i tanti mesi di freddo e di ghiaccio. La Pasqua segna il risveglio della natura, l'aprirsi del-

le gemme, lo spuntare dei fiori e uno dei segni della vita che rinasce sono le uova, considerate fin dall'antichità emblema della vita nascente.

I dolci di Pasqua sono confezionati con molte uova, simbolo dunque di rinascita e, nel contempo, di speranza e di pace.

Non è forse simbolo di speranza e di pace la colomba che, col ramoscello d'olivo nel becco, fece ritorno all'arca per assicurare a Noè che il diluvio era finalmente passato e l'acqua aveva lasciato la terra?

Le uova sono alla
base dei dolci legati
alla festa della
Resurrezione
di Cristo



Ed ecco il dolce di Pasqua per eccellenza, la "colomba", che ricorda l'antichissimo evento e continua a giungere in tavola il giorno di Pasqua quale augurio di pace e invito alla speranza, perché questo significa la "Colomba pasquale". Un altro dei dolci in assoluto più diffusi è la treccia di pasta con un uovo colorato, che a Trieste si chiama "Titola" e a Catania "Aceddu cu l'ovu": sono molto simili, dolci antichissimi presenti, con vario nome, in diverse città bagnate dal Mediterraneo, come a Foggia, dove un dolce simile è chiamato "Scarcella di Pasqua".

I dolci di Pasqua sono in verità numerosissimi, ogni località ha i suoi, alcuni antichissimi, risalenti agli albori del Cristianesimo, con tracce che risalgono al IV secolo quando fu permesso ai



IN FOTO
La Pianza
triestina

SOPRA, A SINISTRA
Colomba
pasquale



PIÙ COPERTI PIÙ GUADAGNI

COPERTURE TELESCOPICHE PER BAR - RISTORANTI - PIZZERIE

UNO SPAZIO CHE UTILIZZI SOLO QUANDO
LA STAGIONE LO PERMETTE PUÒ DIVENTARE
UN'OCCASIONE D'ORO PER I TUOI AFFARI

TEL. 055 953606



www.edenblu.it



RISTORANTE - PIZZERIA



Apertura e chiusura TELESCOPICA



SCORRIMENTO SEMPLICE
MANUALE O MOTORIZZATO
SU RUOTE SENZA GUIDE

cristiani di uscire dalle catacombe, altri più recenti, perché la tradizione si rinnova di continuo, anche se conserva con amore alcuni fra i dolci più antichi. Chi trascorre le feste di Pasqua in Umbria, in particolare la Settimana Santa, così ricca di cerimonie e riti antichissimi, come la "Processione del Cristo Morto" cui segue la "Corsa del Cristo Risorto" nella bellissima cittadina medioevale di Bevagna, nel cuore dell'Umbria, trova tra i dolci pasquali più noti la "Pizza pasquale dolce" e la "Ciaramicola", caratterizzata da una buona presenza di Alchermes che dà un color rosso all'impasto.

A Venezia e nel Vento con diffusione anche in Friuli c'è la "Focaccia pasquale", mentre a Trieste, accanto all'antichissima Titola mediterranea, c'è anche la "Pinsa pasquale".

Non credo sia necessario passare in rassegna tutti i dolci pasquali italiani, ma una considerazione ci sembra opportuna.

Pasqua è davvero una grande festa e lo è non solo per cristiani e per ebrei, ma, essendo celebrata con particolare solennità in tutto il mondo cristiano, è stata adottata, come la festa di Natale, anche dai popoli di altre religioni, come momento importante che esprime la voglia di dimenticare i problemi del quoti-

diano, accomunati tutti dalla speranza in un mondo migliore, più libero, più pacifico, più solidale.

Pasqua, come tutte le feste, ha due momenti importanti: il rito religioso - in questo caso per celebrare la Resurrezione di Cristo - e il rito familiare o comunitario: il pranzo a casa o in ristorante, un pranzo diverso da ogni altro, più ricco, con piatti anche tradizionali, come l'agnello o il capretto, con vini più ricercati e, naturalmente, col dolce finale, che poi troneggia sulla tavola per offrirlo a quanti arrivano in visita per gli auguri.

A DESTRA

La Torta dolce
pasquale umbra



SOTTO

La Focaccia
veneziana





VECOGEL
IL GELATO A SERVIZIO COMPLETO

IL GELATO E' SERVITO!

ARTIGIANALE • PROFESSIONALE • PRATICO • CREATIVO



IC
3.2

il Gelatiere per la Ristorazione

UN PROFESSIONISTA AL TUO FIANCO
NEL FANTASIOSO MONDO DEL GELATO

TUTTI I VANTAGGI DI ICECHEF

Qualità artigianale • Semplicità e risparmio • Riduzione di tempi e spazi • Personalizzazione

La risposta completa e professionale alle esigenze di ristoranti, bar, pizzerie.



DANILO FREGUJA,

maestro cioccolatiere

— È stato fra i protagonisti al Sigep di Rimini

di Giampiero Rorato

Abbiamo incontrato al Sigep di Rimini Danilo Freguja, il ben noto cioccolatiere veneziano, mentre si esibiva con il suo celebre collega milanese d'adozione Ernst Knam. Freguja è un vero "maestro" ed ha, infatti, insegnato l'arte del cioccolato anche a grandi pasticceri internazionali. Egli sostiene che per lavorare il cioccolato occorre in via preliminare conoscere tutta la filiera, dalla pianta ai luoghi in cui essa vive, ma anche le tre grandi varietà: il criollo, il forastero, il trinitario e le loro differenze, come occorre sapere che la maggioranza della produzione è data dal forastero che, a sua volta, è stato ibridato dalle altre varietà. Freguja studia da anni con grande impegno il tema cacao e cioccolato e ne conosce l'origine, la storia, la cultura, le tradizioni e, soprattutto, come lavorarlo per ottenere sia i migliori risultati per l'attività di

pasticceria, come pure per creare opere d'arte di straordinario fascino.

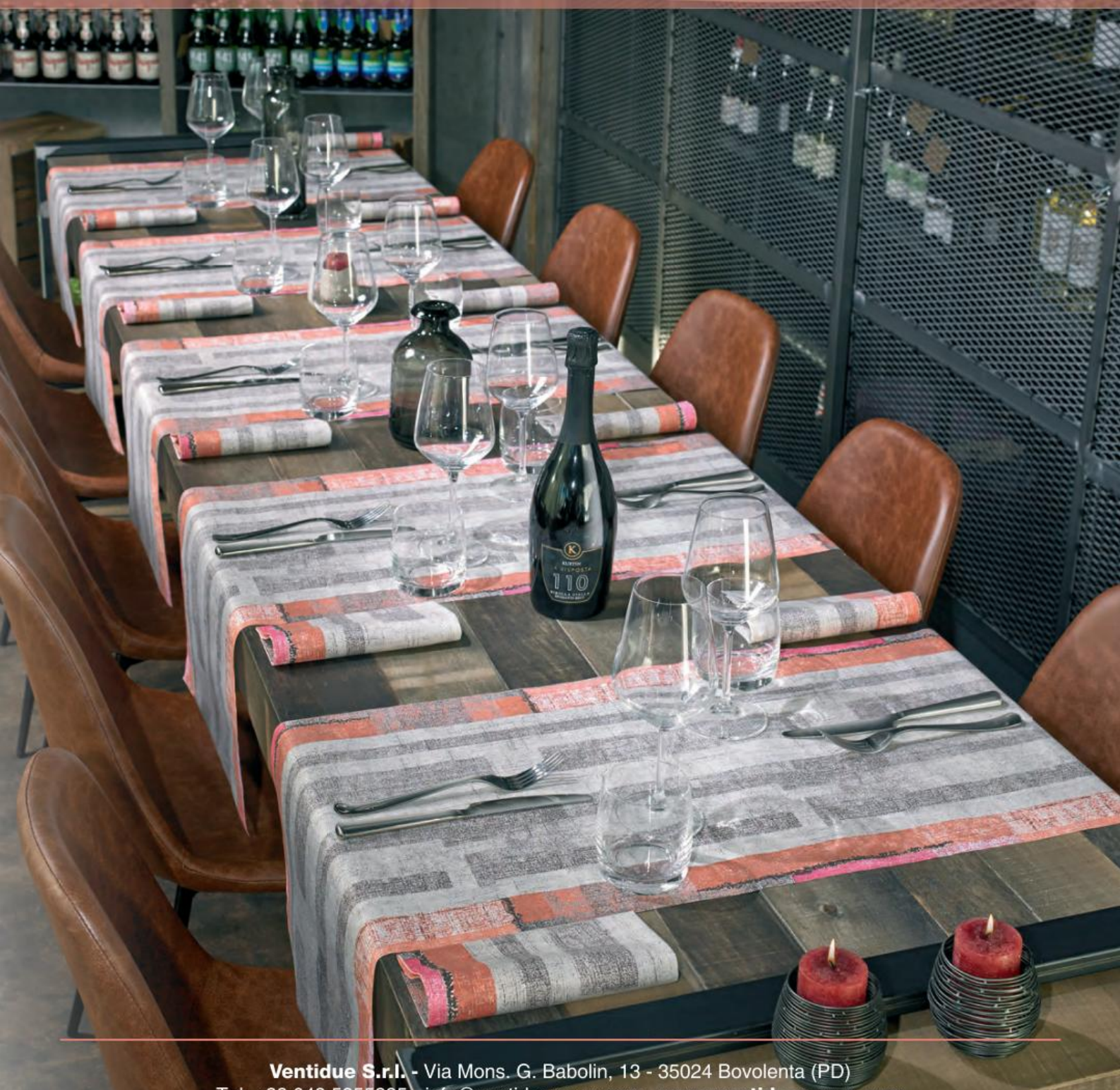
E dopo trent'anni di studio e di lavoro ha voluto fissare in un prezioso volume i risultati raggiunti. In verità, il recente libro di Danilo Freguja - "Cioccolatini", con 50 ricette di cioccolatini, tartufi, barrette e altro, foto di Colin Dutton, Biblioteca Culinaria editrice - mostra gli esiti d'una lunga e felice ricerca nel mondo dei cioccolatini, dove tradizione, creatività e innovazione si incontrano, giocando abilmente su forme, colori e gusti in grado da emozionare il consumatore.

Danilo Freguja è un professionista di grande spessore; fra i primi trenta ambasciatori mondiali del cioccolato in rappresentanza dell'Italia; realizzatore della prima scuola di cioccolato "one to one", frequentata da allievi provenienti dall'Italia e dall'estero.



Ventidue
Tovagliato Monouso

Il tovagliato
che rispetta l'ambiente.



L'affascinante mondo del cioccolato

Questo tuo volume, dico a Danilo Freguja, realizza un tuo vecchio sogno: offrire a chi ama il cioccolato, in particolare ai giovani pasticceri, uno strumento di studio e di lavoro, capace di far apprendere non solo i segreti dell'arte ma la capacità di rinnovarla, per soddisfare le esigenze dei clienti. È così?

"Il mondo del cioccolato, mi risponde, richiede tanto studio, molta ricerca, prove ed esperimenti a non finire. Da un po' di tempo mi sono fermato soprattutto sui cioccolatini, che è poi il titolo di questo mio libro, essendomi accorto che il pubblico dei consumatori, sempre più sofisticato, per non dire capriccioso, esige nuovi gusti, nuove forme, nuove emozioni. I cioccolatini, per fermarmi a questa mia ultima esperienza, devono essere continuamente reinventati, non basta siano buoni, piacevolissimi, devono offrire sempre sensazioni nuove, nuove emozioni. Ma chi fa cioccolatini non vive nel mondo dei sogni e come ogni produttore di cose raffinate deve tener conto del mercato, realizzare prodotti che stiano sul mercato e così deve fare il pasticcere e il cioccolatiere. Senza conoscere bene la materia prima con cui si lavora si è solo pasticcioni e, purtroppo, ce ne sono tanti; senza cultura professionale non si va da nessuna parte; senza creatività e attenzione a un mercato sempre più competitivo si resta indietro e si è ignorati dai consumatori. Ecco da dove nasce il mio impegno e perché ho realizzato questo mio libro."

IN FOTO

Cioccolatini farciti di Santonego, che è assenzio raccolto nella laguna di Venezia

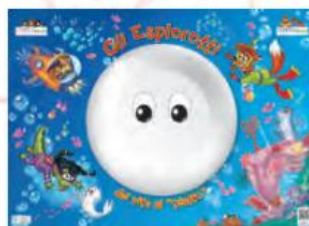


Fai divertire i tuoi PICCOLI CLIENTI

Un progetto dedicato ai bambini, pensato per intrattenerli in modo creativo e stimolante.

TOVAGLIETTE COLAZIONE DA COLORARE

Disponibili con disegni Mare e Montagna, le confezioni sono composte da 400 tovagliette in 4 modelli differenti.



Con l'acquisto dei nostri prodotti, daremo visibilità alla tua attività **gratuitamente** nel sito www.riscoprilanatura.it



Grafitalia Industrie Grafiche S.r.l.
Tel. +39 0522 511251 r.a.
E-mail: info@riscoprilanatura.it

Sponsor Progetto

DENTI



L'UNICO CERTIFICATO BIOMASS PLUS



100% PURO FAGGIO

Non contiene impurità, né corteccia, né collanti né idrocarburi, né alcun tipo di additivo aggregante



UMIDITA' ≤ 8%

'O Sole mio permette di raggiungere la temperatura perfetta in un lampo.

ULTRA COMPATTO

Grazie alla tecnologia di produzione unica risulta essere il più duro e compatto sul mercato



FORMA OTTAGONALE BREVETTATA

Soluzione unica che assicura Maneggevolezza e Stabilità evitando il rotolamento in platea.

CONVENIENTE

A parità di peso e ingombro surclassa di gran lunga in resa anche la migliore legna tradizionale



IL PIU' ALTO POTERE RADIANTE INFRA-ROSSO

Ideale per la cottura nel forno refrattario perché permette di cuocere non solo per Conduzione e Induzione ma anche per Irraggiamento.

TEMPERATURA COSTANTE PIU' A LUNGO

IRende molto meglio della legna tradizionale perché l'essenza del faggio migliore.



STOCCAGGIO SEMPLIFICATO



Ogni scatola pesa 18 kg e contiene 8 tronchetti permettendo facilità di stoccaggio, ordine e pulizia sotto al forno.

PULITO

Testato e certificato da analisi chimica e batteriologica per la cottura di alimenti



ECOLOGICO

Riduce le emissioni di monossido di carbonio nell'atmosfera, ma anche la fuliggine nel camino.



Il Tronchetto 'O SOLE MIO
è Pura Energia da Biomassa,
è Pura Essenza di Legno vergine
dal Faggio Migliore.

'O SOLE MIO offre una alternativa ecologica
piu' conveniente e piu' potente alla legna tradizionale
perche ha un rendimento superiore e un
potere calorifico costante.



APPROVATO

VERA
PIZZA



Napoletana

APPROVED

SITTAS
Benessere Eco-Innovativo

San Giovanni al Natisone (UD) / Italy
T. +39 0432 756883 / F. +39 0432 757462
sitta@sittasrl.com / www.sittasrl.com

Cercasi
Distributore

Con Danilo Freguja è piacevole conversare perché le sue esperienze, i suoi viaggi, i suoi rapporti con personalità del settore sono davvero tanti ed è singolare che un veneziano di antica storia abbia scelto di vivere nel silenzio e nella tranquillità della campagna friulana, vicino a un piccolo lago ove scivolano leggeri decine di bianchi cigni e, d'attorno, danzano tra albero e albero famiglie di merli che, fra poco, a primavera, inonderanno la campagna dei loro canti nuziali:

E come mai hai scelto il silenzio della campagna alla vivacità della città?

—

"Mi trovo bene in campagna; tanto, precisa, sono alle porte di Pordenone, raggiungo Venezia in pochissimo tempo, e, col mio lavoro, sono spesso in giro per il mondo. La campagna è la mia oasi di pace, il luogo dove riflettere, leggere, studiare e sperimentare, ma il lavoro, oltre alla scuola "one te one" che ho qui, modernissima, mi porta molto spesso lontano da casa e dall'Italia."

—

Freguja è un riconosciuto maestro del cioccolato, assolutamente non geloso dei suoi saperi che trasmette a quanti hanno voglia d'imparare, come ben sanno tanti pasticceri italiani e stranieri.

Mi piace pensare che Danilo Freguja sia un po' la sintesi tra venezianità e friulanità, per la sua fantasia, i suoi viaggi alla scoperta di novità, la sua tenacia, la sua forte operosità e questa sua ultima straordinaria fatica lo dimostra molto bene. E, a Rimini, è stato un piacere incontrarlo di nuovo in mezzo a tanti amici, colleghi ed allievi.



IL NUOVO MODO DI FARE RISTORAZIONE



ANTICO MOLINO ROSSO®

Aida 3.3

la farina bio tipo 1



Una vera opera d'arte
biologica
semintegrale
macinata a pietra

www.molinosrosso.com

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



“De re coquinaria”

l'antico ricettario di Apicio

Un documento essenziale per comprendere
la cultura gastronomia dei Romani

di Stefano Buso

IN FOTO
Riproduzione del
libro di Apicio

Chiamando in causa Apicio tornano in mente gli antichi banchetti romani famosi per la quantità e la qualità delle portate! In verità sono tre le persone note col nome Apicio – uno che visse avanti Cristo, Marco Gavio durante la Roma Imperiale di Tiberio e l'ultimo sotto Traiano. Sembrerebbe sia stato il secondo “l'ispiratore” del “*De re Coquinaria*” – prima “testimonia” culinaria oggetto di studio da parte di storici e appassionati. Ovviamente il condizionale è d'obbligo quando si parla al passato remoto!



Secondo la storiografia Marco Gavio Apicio visse tra la fine del I secolo a.C. e i primi anni del I d.C. Forse, a sua insaputa, fu il primo gastronomo della storia, o quantomeno colui che concretizzò la propria passione mangereccia documentandola in una serie di annotazioni. Che fosse un personaggio conosciuto non v'è dubbio, visto che pure Seneca e Plinio parlano di lui quale uomo facoltoso dedito ai piaceri della gola, a tal punto da investire somme importanti di sesterzi per accaparrarsi primizie e bontà! In particolare, era goloso di pennuti esotici considerati una prelibatezza. Prediligeva pavoni, gru e fenicotteri ma anche svariate “stranezze” culinarie provenienti da ogni angolo dell'Impero. Il cibarsi di prodotti “importati” era prassi diffusa tra i discendenti di Romolo e Remo, poiché indice di agiatezza, naturalmente per chi poteva, vale a dire “l'alta società” capitolina! Il popolino, al contrario, si accontentava di “manicaretti” locali – ad esempio il “puls” (polentina di farro), il pane di crusca (cibarius) e altri prodotti popolari tra cui latte e uova. Ricchi e non facevano uso del “garum”, salsa liquida a base di interiora di pesce fermentate che, secondo le testimonianze, rendeva il cibo “irresistibile”.

Ma veniamo al “*De re coquinaria*” attribuito ad Apicio, in realtà assemblato dopo la sua morte fruendo dei suoi “ghiotti” appunti. Pare sia la fine del IV secolo d.C. (indicativamente il 385 d.C.) il momento storico in cui prese forma quello che nei secoli divenne il più famoso trattato di cucina dell'antichità, per l'appunto, il “*De re coquinaria*”. In ogni caso, non si pensi ai ricettari “moderni”, cioè con schemi e procedimenti operativi, bensì a una narrazione senza troppi fronzoli scritta in un latino essenziale. Ovvio che questa è una delle tante deduzioni, poiché, in merito, non sussistono certezze, in quanto si parla di secoli fa! Probabilmente questa prima raccolta comprendeva due manoscritti (in rotoli di pergamena), di cui uno dedicato alla cucina in generale e l'altro ai condimenti! In ambito di salse, oltre al “garum”, per certo compariva il “defrutum” – intingolo dolciastro a base di mosto cotto – utilizzato per migliorare un'infinità di ricette. Il “defrutum”, tra l'altro, viene menzionato anche nel *Satyricon* di Petronio, in riferimento alla “Cena di Trimalcione”.

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA

Ciononostante, meno di un secolo dopo (476 d.C.), avvenne la caduta dell'Impero Romano d'Occidente e giocoforza si persero le tracce del "De re coquinaria". Nel Medioevo, epoca di preservazione del sapere e di trascrizioni, si scelse di concentrare le pergamene di Apicio in un unico lavoro contenente più di quattrocento ricette! Tuttavia, si ritiene che di queste solo trecento derivino dagli scritti "apiciani", mentre le altre da trattati di agronomia, botanica, medicina e dietetica a disposizione degli amanuensi, che si presero la briga di trascrivere il testo. Infatti, analogamente ad altri tomi classici, durante la fase di copiatura vennero fatte arbitrariamente delle modifiche. A distanza di anni la storpiatura di un lavoro originale può sembrare una follia, ma allora il "copyright" non esisteva e chi nei monasteri ricopiava i manoscritti non aveva alcun controllo!



Il "De re coquinaria" giunto sino a noi documenta con precisione la cucina romana imperiale (quantomeno del lasso di tempo in cui visse Apicio) con ragguagli ed istruzioni delle preparazioni - toccando vari argomenti dell'alimentazione - da quelle più generiche sino alla conservazione! A tutti gli effetti, un lavoro imperdibile per chi è affascinato dai costumi culinari dell'antichità. In conclusione, l'opera non è oggi ricordata perché è precedente alla fine dell'Impero quale trattato inaugurale di una manualistica gastronomica antica, assolutamente no, perché si trattò di un caso totalmente isolato. Per di più, come detto sopra, le note culinarie del secondo (dei tre citati) Apicio furono assemblate dopo la sua morte. Passarono infatti secoli e si arrivò al XIV secolo e al Rinascimento per poter incontrare qualcuno che ideasse delle pubblicazioni dedicate alla cucina con finalità istruttive, anche se solo per addetti ai lavori. Gli scritti di Apicio sono comunque un capitolo basilare della gastronomia, anche se valgono più per la loro rilevanza storica che per quella culinaria! In ogni caso il loro "peso" è indiscusso e grazie ad essi si sono scoperte molteplici curiosità sulla prassi alimentare dell'antica Roma.

Per di più, grazie a quell'antico trattato gastronomico, è stato possibile comprendere che già a quei tempi il cibo non aveva un aspetto puramente occasionale, confezionato perché necessario al vivere, bensì era oggetto di cura sia nel prepararlo che nel renderlo durevole, valorizzandone le preparazioni. Criteri e accorgimenti ridimensionati o abbandonati durante i lunghi secoli del Medioevo, ma che in seguito, nel Rinascimento italiano, poi in quello francese ed dalla metà del secolo scorso nuovamente in Italia, tornarono al loro antico ed immortale splendore.

THE MEETING PLACE FOR ITALIAN FOOD PROFESSIONALS



A host of Italian
ideas to
take away

4&5 **APRIL 2018**
PARIS - PORTE DE VERSAILLES
PAV. 7.2

FOOD PRODUCTS • BEVERAGES • CATERING CONCEPTS • PACKAGING / DISPOSABLE ITEMS • EQUIPMENTS
SCHOOL-TRAINING • SERVICES / ADVICE / BANK / PRESS • SIGNAGE • LAYOUT • TECHNOLOGY

Download your free badge on
www.parizza.com
and enter the code

CODE: PPIZZ

Held jointly with:





Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Dieta della "fertilità"

*Il profondo legame tra
metabolismo energetico e
riproduzione*

Nei mammiferi femminili, si sono sviluppati diversi meccanismi, nel corso dell'evoluzione, atti ad integrare stimoli ambientali, nutrizionali e ormonali per garantire la riproduzione in condizioni energetiche favorevoli ed inibirla in caso di scarsità di cibo. Questa strategia metabolica potrebbe essere un vantaggio in ambienti nutrizionalmente poveri, ma al giorno d'oggi purtroppo va a colpire la salute delle donne. La disponibilità illimitata di sostanze nutritive, in associazione con un dispendio energetico ridotto, porta alle alterazioni di molte vie metaboliche col venir meno della interrelazione finemente sincronizzata tra il metabolismo energetico e la fertilità.



PIZZA ALLA PALA

Dai professionisti per i professionisti



pallino.it

Selezionata da



Un **gusto antico** adatto ad un consumo moderno.



Produzione
artigianale



Elevata
digeribilità



Qualità
inconfondibile



Facilità d'uso
e versatilità

Disponibile in più formati, la Pizza alla Pala si
presenta già stesa, parzialmente cotta e surgelata,
pronta per essere farcita ed ultimata in forno.

Per ulteriori informazioni: Pizza New S.p.A.
tel. +39 0421 83148 - info@pizzanew.it



Nelle giovani coppie si osservano di frequente problematiche di infertilità. In alcuni casi, vengono diagnosticate patologie specifiche che possono ostacolare il concepimento (endometriosi, varicocele, ecc). In altre coppie, invece, non si osserva nessuna problematica specifica e l'infertilità viene attribuita ad uno stile di vita non corretto e al concorso di fattori ambientali come il fumo, lo stress e l'alimentazione sbilanciata. Il peso corporeo può avere un ruolo importante nella fertilità, circa il 12% delle infertilità dipende da eccessivo peso ponderale o magrezza nella donna.

Siccome la produzione dei gameti è 3 volte più dispendiosa nella femmina che nel maschio ed i costi energetici aumentano in caso di gravidanza e allattamento, il "sistema donna" è costruito in modo tale da prevenire una gravidanza in condizioni di insufficiente apporto energetico. È necessario infatti che il 17% del peso corporeo sia costituito da adipe per avere il menarca. Nelle donne in età fertile, poi, sono di nuovo il peso e la quantità di tessuto adiposo ad influire sul mantenimento della regolarità dei cicli mestruali e dell'ovulazione, più che la composizione della dieta in sé. La diminuzione dell'adipe causa infatti una disfunzione

ipotalamica che si manifesta con irregolarità mestruali e/o amenorrea; il sovrappeso e l'obesità sono correlati ad aumento di anovulazione ed infertilità, soprattutto per le donne affette dalla sindrome dell'ovaio policistico (PCOS). Infatti, per poter portare avanti una gravidanza in maniera ottimale, sarebbe opportuno avere un peso che rientri nel range di normopeso. L'indice di massa corporea (BMI) si calcola in questo modo: $\text{peso (kg)} / \text{altezza}^2 (\text{m}^2)$. In un soggetto normopeso, questo indice dà un risultato tra 18,5 e 25. Se il BMI è inferiore a 18,5 si parla di sottopeso, se è superiore a 25 si parla di sovrappeso e poi obesità. All'aumentare del peso, i cicli mestruali diventano irregolari fino ad un possibile scompenso della funzione riproduttiva. Mentre, nelle donne sottopeso ed in quelle che praticano un'attività fisica eccessivamente intensa, si può osservare una difficoltà nell'ovulazione e di conseguenza nel concepimento, per una carenza estrogenica. Inoltre, il sottopeso della madre può rappresentare un rischio per la crescita del feto. Ricordiamo anche, che in alcune donne si può osservare una difficoltà nell'ovulazione legata alla policistosi ovarica. Le donne con policistosi ovarica spesso hanno un indice di massa corporea indicativo di sovrappeso

o obesità. Anche nell'uomo l'obesità può favorire l'infertilità; è stato osservato che alte concentrazioni di grassi trans possono ridurre la concentrazione dello sperma. Sovrappeso, obesità e, di contro, anche l'attività fisica intensa sono tutte condizioni che alterano i profili specifici di ormoni, come l'insulina e le adipochine, compromettendo la fertilità. Inoltre, determinate classi di sostanze nutritive assunte in abbondanza possono influenzare la fertilità femminile agendo su particolari vie di segnalazione: acidi grassi, carboidrati, proteine e componenti alimentari associate (come perturbatori endocrini) hanno di per sé attività fisiologiche e la loro assunzione senza equilibrio, sia in termini quantitativi che qualitativi, potrebbe mettere in pericolo l'omeostasi metabolica e la fertilità nelle donne in premenopausa.



CIBUS

19° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

creative

PARMA. **7** | **10** MAGGIO. 2018

WELCOME TO FOODLAND




FIERE di PARMA


FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.

www.cibus.it
cibus@fiereparma.it
Follow CIBUS on:    

 **CRÉDIT AGRICOLE**
CARIPARMA
Banca ufficiale delle Fiere di Parma

LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

È ragionevole pensare che attraverso una corretta alimentazione si possa contribuire a preservare la propria fertilità, dal momento che il cuore delle funzioni riproduttive, cioè l'asse ipotalamo-ipofisi-gonadi, è influenzabile da una serie di molecole che vengono prodotte dall'apparato digerente e dal tessuto adiposo. In conclusione, per favorire la fertilità femminile e maschile è consigliata una dieta normocalorica, bilanciata ed in alcuni casi ricca in antiossidanti.



Raccomandazioni dietetiche generali

Donna

- Seguire le raccomandazioni per una corretta alimentazione nella popolazione generale in merito alla riduzione di grassi soprattutto di origine animale, di bevande ed alimenti ricchi di zuccheri e all'assunzione di adeguate porzioni di frutta e verdura.
- Buona idratazione.
- Preferire il consumo di proteine di origine vegetale.
- Garantire un corretto apporto di vitamine. In particolare coprire i fabbisogni di acido folico. E' opportuno che le donne che si accingono a sostenere una gravidanza valutino col proprio nutrizionista/medico la necessità di assumere integratori nutrizionali a base di acido folico.
- Garantire un corretto apporto di ferro. Le donne in età fertile, soprattutto se hanno un flusso mestruale molto abbondante, spesso non riescono a soddisfare con la dieta il proprio fabbisogno di ferro che trovano in prodotti animali (ferro eme) e in prodotti dal mondo vegetale (ferro non eme). In questo caso è opportuno che venga valutata, col proprio medico, la necessità di assumere un integratore nutrizionale a base di ferro.

Uomo

- Seguire le raccomandazioni per una corretta alimentazione nella popolazione generale in merito alla riduzione di grassi soprattutto di origine animale, di bevande ed alimenti ricchi di zuccheri e all'assunzione di adeguate porzioni di frutta e verdura.
- Effettuare una colazione completa (latte o yogurt + carboidrati).
- Consumare pasti completi (carboidrati + proteine + verdura) a pranzo e cena.
- Buona idratazione.
- Garantire un corretto apporto di vitamine e antiossidanti. Valutare con il proprio nutrizionista/medico l'eventuale supplementazione di antiossidanti utilizzando dei prodotti presenti in commercio a base di carnitina, arginina, vitamine e altre sostanze come zinco e coenzima Q10.



Patate per passione!



LE MIGLIORI PATATE DAL BELGIO

- gamma completa di prodotti di alta qualità
- classiche stick prefritte dalle finissime shoestring alle tradizionali steak house
- specialità a base di patate dalle crocchette ai rosti, dagli spicchi alle hash browns

GreenS
food®

IN ESCLUSIVA PER L'ITALIA:
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it



LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

Anche se siamo lontani dall'identificare una "dieta della fertilità", uno stile di vita ed interventi dietetici correttivi potrebbero rappresentare una strategia promettente e preziosa per gestire l'infertilità nelle donne prima della menopausa.

Nelle donne in età fertile, l'aderenza alla dieta di tipo mediterraneo sembra ridurre il rischio di aumento di peso e la resistenza all'insulina, aumentando così la probabilità di una gravidanza, come suggerito da uno studio che mostra un aumento del 40% durante la gravidanza con successo tra le coppie sottoposte ad inseminazione in vitro. Diversi studi condotti su animali da esperimento suggeriscono che l'aumentata assunzione di oli vegetali ricchi di acido linoleico, un acido grasso $\Omega 6$, che può essere ottenuto solo dalla dieta, può migliorare il processo riproduttivo. Infatti, l'acido linoleico e altri acidi grassi $\Omega 6$, precursori delle prostaglandine, potrebbero svolgere un ruolo importante nell'inizio del ciclo mestruale, la crescita e lo sviluppo di follicoli antrali preovulazione, così come nel mantenimento della gravidanza ottimizzando la recettività endometriale. Alcuni studi hanno dimostrato che il consumo di $\Omega 6$ PUFA invece di MUFA è stato associato ad un ridotto rischio di infertilità ovulatoria...

(continua nel prossimo numero)



Quanti di questi momenti desidera regalare ai suoi ospiti?



**Un nuovo concetto di fiera.
La INTERNORGA.**
Amburgo | 9-13 marzo 2018



VENITE AD ASSISTERE ALLA

German Pizza Championship
Finale | Padiglione A2

Il mondo del gelato
Della gelatiere agli ingredienti, fino agli accessori

Competenza sul caffè
oltre 70 espositori in 5 padiglioni



www.internorga.com

QUESTIONE
DI GUSTO

Una spiacevole avventura gastronomica

Quando il maître non conosce la tartare



di Nives Piva

La cucina oggi più diffusa nella cosiddetta "alta ristorazione" – a volte verrebbe voglia di chiamarla più correttamente "costosa ristorazione" – pur avendo una parvenza, e qualche volta anche vera sostanza di territorialità, ama ripresentare, pur in forme estetiche nuove, i piatti della "grande cucina". È bene ricordare ai lettori che la "grande cucina" è quella che discende dalla "scuola" di Auguste Escoffier (1846-1935), al quale un giorno l'imperato-

re Guglielmo II disse: "Io sono l'imperatore di Germania ma tu sei l'imperatore degli chef". Ebbene Escoffier, che tutti i cuochi di livello conoscono – o dovrebbero conoscere – scrisse tre volumi di cucina considerati la base della cucina moderna e precisamente: La Guide Culinaire (1903); Le livre des Menus (1912) e Ma cuisine (1934), libri tradotti e diffusi in tutto il mondo.

Escoffier è giustamente ricordato come lo chef che ha inventato l'alta cucina, quella che, grazie anche agli hotel di

César Ritz (1850-1918), in pochi decenni si diffuse in tutti i grandi alberghi e nei più importanti ristoranti del mondo. Perché ho citato il Grande Maestro della cucina moderna, i cui ultimi seri epigoni italiani sono stati gli chef della Valcellina operanti a Venezia, nei Grand'Hotel della CIGA (Compagnia Italiana Grandi Alberghi), da anni assorbita dalle catene internazionali d'hotellerie? Perché proprio questi ultimi "allievi di Escoffier" hanno frequentato, negli anni della pensione, la Scuola

Alberghiera IAL di Aviano, da cui sono usciti tanti ottimi cuochi e ricordo, fra i tanti, lo stellato Silvio Giavedoni, attuale chef del Ristorante Quadri in piazza San Marco a Venezia. Fra quei grandi chef, preparatissimi, ricordo l'uomo di punta, Nando Alzetta, che con qualche suo collega veniva sempre volentieri all'Alberghiero a trasmettere i suoi saperi gastronomici che tanto bene hanno fatto sia agli allievi come ai docenti, anche questi con un ricco e sostanzioso curriculum alle spalle.

IN FOTO
Auguste
Escoffier

Filata a vapore



LA PRIMA MOZZARELLA FILATA A VAPORE



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore. La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

Contattateci per una degustazione gratuita

Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it

Latteria Montanari Srl • Via Aquileia, 2 • 34070 Villesse (GO) • www.latteriamontanari.it

SPONSOR DEL
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2018



PARMA

9-10-11 APRILE

QUESTIONE
DI GUSTO

Una “tartare” a Bologna

E veniamo al dunque. Recentemente sono stata con la famiglia in un ristorante di buon nome a Bologna, riconosciuto per la qualità della sua cucina, dai costi non proprio modesti, dove ho trovato della buona materia prima, soprattutto la carne. Fra i piatti elencati nella Carta c'era “la tartare” e memore di come la preparava un docente di sala che avevamo alla Scuola, il maître Donadel, personaggio di alta professionalità e cultura gastronomica internazionale, che preparava anche salse e condimenti meravigliosi, l'ho voluta ordinare e mi è arrivato in tavola un mucchio di carne, molto buona, ma quando ho chiesto i condimenti da aggiungere mi hanno offerto dell'anonimo yogurt greco e il cameriere era basito dalla mia richiesta di olio e limone e quant'altro richiede una tartare classica. Mentre chiedevo questi ingredienti, il maître mi guardava

come fossi un'extraterrestre e non capiva che cosa gli stessi chiedendo.

In quei momenti rimpiangevo il mio maître Donadel, che ben conosceva la storia di questo piatto, lo preparava in sala davanti ai ragazzi con una signorilità che non ho più trovato. Insegnando anche le possibili varianti, secondo i dettami della grande cucina, che era ed è cucina “seria”. Credo che nei ristoranti di un certo livello, dove i costi a volte sono adeguati alla presunzione che si ha di sé più che al valore dei piatti serviti, ci vorrebbero due virtù divenute piuttosto rare: la cultura e l'umiltà.

La cultura professionale è spesso in fase calante, sostituita dai voli fantasiosi senza costrutto e senza regole che caratterizza i piatti di certi cuochi ambiziosi, anche se, per fortuna, ci sono tanti bravi cuochieri e anche numerosi bravi cuochi e chef che onora-

no la cucina italiana.

Ma la cultura professionale non si acquisisce solo negli Istituti e nelle Scuole Alberghiere, quella non basta: è un impegno che accompagna il cuoco per tutta la sua carriera, perché cambiano i prodotti, ne arrivano di nuovi, cambiano e si evolvono i gusti e le esigenze alimentari, cambiano e si rinnovano le tecniche e gli strumenti di lavoro. Ma se in Carta c'è un piatto classico questo non può essere stravolto, perché così facendo quel maître dimostra tutta la sua incultura, la sua indifferenza nei confronti dei clienti e la mancanza di consapevolezza della propria ignoranza. Ed anche una certa dose di supponenza, mentre, se fosse consapevole di “non sapere”, un po' d'umiltà non sarebbe per nulla fuori posto. E simili comportamenti non sono mai apprezzati dai clienti e si ritorcono a svantaggio del ristorante stesso.

AUTENTICO STILE E GUSTO ITALIANO

#BEVIMOLECOLA



Giropizza d'Europa

Tappa Riva del Garda



BY PIZZA E PASTA ITALIANA

Pizza e Pasta Italiana e Scuola Italiana Pizzaioli non potevano mancare alla 42° edizione di Exporiva Hotel tenutasi a Riva del Garda, fiera di riferimento per i professionisti della ristorazione del territorio. Una fiera cui partecipiamo sempre con entusiasmo, perché mirata e ben costruita al servizio dei professionisti, che siano pizzaioli, cuochi, sommelier, titolari di pub ed enoteche: Exporiva Hotel presenta ogni anno e sempre più un fitto calendario di appuntamenti che hanno alla base la formazione, l'innovazione e la voglia di aumentare le conoscenze tecnico-professionali dei ristoratori: una filosofia ed un approccio che condividiamo e alla quale ci prestiamo con entusiasmo. Quest'anno infatti, in collaborazione con la fiera e con numerosi professionisti di riferimento del territorio abbiamo preparato e partecipato a 3 momenti distinti di formazione innovativa, che andava sotto ad un unico filo conduttore ovvero "Morsi e Sorsi - Food Pairing": abbinamento tra la pizza e bevande più o meno... convenzionali!

Il primo momento si è tenuto domenica 4 febbraio, con il seminario **Pizza & cocktail o cocktail & pizza...questo è il dilemma!**, tenuto dal Maestro Graziano Bertuzzo ed il bartender Leonardo Veronesi, professionista del cocktail, durante il quale abbiamo proposto 3 pizze abbinate in pre drink a 3 cocktail pensati ad hoc e realizzati tenendo conto dei sapori e delle consistenze proposte in farcitura. Il martedì 6 febbraio è stato il momento di **Due prodotti, un lievito!** Pizza e birra artigianale, con i Docenti Bertuzzo e Silvestrini a confronto con Romano Gnesotto, profondissimo e competente conoscitore del mondo della birra, dei vini e della cucina. Mercoledì è stato il turno di Bollicine...diverse! Pizza & carte delle acque minerali con il sommelier ed idrosommelier Luisito Perazzo, che ci ha spiegato, accompagnando 3 tipologie di pizze diverse, l'importanza di abbinare e proporre acque minerali diverse ai clienti, sottolineandone le caratteristiche organolettiche ed i caratteri distintivi dal punto di vista qualitativo. Durante il martedì ed

il mercoledì inoltre il Docente di Scuola Italiana Pizzaioli con percorso formativo Certificato Federico de Silvestri ha tenuto due masterclass sulla pizza senza glutine, rendendo l'offerta formativa ai visitatori ulteriormente arricchita da un argomento d'attualità ma complesso e delicato da affrontare.

Il lunedì invece si è tenuta la tappa del Giropizza d'Europa, con ben 28 concorrenti a sfidarsi per decretare la pizza più buona della casa! L'ha spuntata Luigi Pettinato, cui vanno i nostri complimenti, che ha vinto anche il Trofeo Speciale Sanfelici, promosso dall'azienda Sanfelici Specialità Alimentari e dedicato alla pizza con salumi nella ricetta e dal punteggio finale più alto! Secondo classificato Valentina Laporta, terzo Mario Matarazzo. A tutti i partecipanti i complimenti degli organizzatori e dei giudici ai tavoli, che hanno apprezzato professionalità e voglia di mettersi in gioco dei loro colleghi pizzaioli. La manifestazione, supportata dagli sponsor **Le 5 Stagioni, Greci Prontofresco, Latteria Montanari e Zanolli Forni.**



A SINISTRA

il podio

NELLA PAGINA A FIANCO

il gruppo dei concorrenti



Gli altri concorrenti in ordine alfabetico

Punti	Cognome	Nome
584	BONIOLO	MIRKO
517	BONOMI	AMERIGO
456	BUFFO	MATTIA
562	CATALANO	MICHELE
540	COSTABILE	DAVIDE
577	GIORDANO	CIRO
584	LAPOLLA	GIUSEPPE
568	LOGUERCIO	MARCO
523	MONACO	VITO
532	OREFICE	EMANUELE
563	OTTAVIANI	LUCA
589	PARISE	JODY
543	PARISI	VITO DONATO
591	PARRICELLI	BRUNO
518	SANSON	REMO
565	SCIUTO	BENEDETTO
501	WUNDERER	MANFRED
463	ZAJA	MAURIZIO



MAXBOX
maxboxpizza.it

Borse termiche professionali per pizza.



Chiusura magnetica!

La chiusura magnetica permette l'apertura e chiusura veloce e risolve il problema della sporcizia che si deposita nel più comune velcro.



Fatte a mano in Italia

Foro anticondensa, impugnatura in pelle, tasca porta comande in tessuto e piedini rendono questa borsa la regina incontrastata del settore asporto.



Lavabili in lavatrice

La struttura rigida è estraibile, permettendo il lavaggio in lavatrice.

**+ DURATA
- SPORCO**



maxboxpizza.it

Sei un rivenditore? Contattaci!

*** LUIGI PETTINATO** si aggiudica il premio speciale Sanfelici, riservato ai pizzaioli che hanno usato nella farcitura un salume offerto dall'azienda mantovana.

I primi 10 classificati

Class.	Punti	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	Prov.
1	727	*PETTINATO	LUIGI	Cordonega	Lazise	VR
2	715	LAPORTA	VALENTINA	Al posto giusto	Castelli Calepio	BG
3	693	MATARAZZO	MARIO	Pizzeria Manuno	Brescia	BS
4	679	FAUSTINI	ORLANDO	Il Granaio	Pozzo di S. Giovanni Lupatoto	VR
5	666	FILIPPI	DANIELA	Bella gioventù	Malo	VI
6	662	ZAGOLIN	ROBERTO	More Pizza	Lugagnano di Sona	VR
7	647	DI BENEDETTO	LUCA	Passione Pizza	Borgosesia	VC
8	617	GIULIANI	FRANCESCO	da Zio Carmine	Gattinara	VC
9	611	VIOLA	FABRIZIO	Fiore blu	Cavedago	TN
10	602	LUCENTE	ANDREA	Lo chiamavano Trinità	Merone	CO



DA SINISTRA VERSO DESTRA

1° classificato Luigi Pettinato - vincitore della tappa;

2° classificato Valentina Laporta ; 3° classificato Mario Matarazzo

DICEMBRE 2017

L'UNESCO
DICHIARA
L'ARTE DEI
PIZZAIUOLI
NAPOLETANI
PATRIMONIO
DELL'UMANITÀ

AUGURI
DA CHI ALLA
PIZZA
HA SEMPRE
DATO IL
CUORE



CIRIO
1856

Alta Cucina



Pizza World Tour: tappa a Marsiglia!

Dal 28 al 30 gennaio la rivista Pizza e Pasta Italiana e la Scuola Italiana Pizzaioli hanno animato la fiera Food in Sud di Marsiglia, fiera dedicata ai professionisti della ristorazione del bacino sud del Mediterraneo.

Tre giorni intensi con un nutrito programma di avvenimenti, master class e degustazioni che hanno visto il loro culmine con la tappa di selezione per la città di Marsiglia del Campionato Mondiale della Pizza 2018: tantissimi concorrenti (ventidue per la precisione) ed un vastissimo pubblico hanno seguito con passione le proposte delle pizze in gara, che hanno dovuto passare il vaglio della severa giuria.

Giuria che annoverava veri e propri assi della pizza: Ludovic Bicchierai (Campione Mondiale di Pizza Classica 2016), Gino Jaskula Toniolo (Docente di Parigi della Scuola Italiana Pizzaioli nonché vice Campione del Mondo), Bruno Bertrand (chef pizzaiolo e consulente), Enzo Jaskula, il tutto con la preziosa collaborazione di Ciro Panella, noto pizzaiolo ed istruttore francese di origine italiana.



A SINISTRA

Angelo Silvestrini, master PFC della Scuola Italiana Pizzaioli a Marsiglia

SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

La Classifica

Punti	Class.	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	Stato
740	1	RECROSIO	LENY	La Pizz Autrement	Chambery	France
723	2	FRANCESCHI	MATHIEU	Franceschi Pizza	Marseille	France
722	3	MAZZA	SEBASTIEN	De Naples a Rome	Marseille	France
681	4	MICHEL	ALAIN	A L Imprevu	Rumully	France
677	5	VIALE	JEREMY	Cote Pizza	Faramus	France
659	6	MICKAEL	CHEVRET	Pili Pili Pizza	Die	France
647	7	DESOGUS	SIMONE	Margherita 1889	Pernes des Fontaines	France
644	8	PUGLISI	CARMELO	Trattoria Quattro	Valbonne	France
643	9	SUZZONI	BAPTISTE	Le Gusto	Sausset Les Pins	France
629	10	L'HELGOULACH	JEAN	La Corneille Gourmande	Corneilhan	France
626	11	SEGHARI	FARID	Regina di Napoli	Aix en Provence	France
610	12	AMARAL	LUIS	Luis Pizza	Echinolles	France
603	13	MARA	ANGELO	La Pizza	Ajaccio	Corsica
597	14	PALMERIO	JOEL	Don Camillo	Pamiers	France
596	15	CHRISTIAN	MARGHERITI	Margheriti Pizza	La forestiere	France
558	16	FACCILOLO	ALBERT	Le Crilazzo	Eguilles	France
544	17	BIANCO	MARCELLO	-	-	France
500	18	CAPECCHI	LOIC	Mozz'Art Pizz	Marseille	France
499	19	MAKTUFI	MICHELE	Le Gusto	Sausset Les Pins	France
471	20	SABBARESE	GENNARO	Santa Lucia	Berna	Svizzera
443	21	ALBERTI	MARIO	Il Pizzaiolo	Montpellier	France
410	22	AMARAL	LEON	La Pizza de leon	Marseille	France



REFRIGERATION
TECNOCRIO
REFRIGERAZIONE

PER BAR, RISTORANTI,
CAFFÈ, GELATERIE, CATERING,
FESTE, CERIMONIE

I NOSTRI NUOVI MODELLI DI FREEZERS DA BANCO PER GELATO

TEMPERATURA NEGATIVA PER GELATO (da 0° C a -20° C)



Mod. GELATISSIMO F9
LXPXH mm 1255x525x360
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. BABY
LXPXH mm 925X505X620
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. PICCOLO
LXPXH mm 505X680X400
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



ABBIAMO INOLTRE UNA VASTA GAMMA
DI REFRIGERATORI DA BANCO PER INGREDIENTI
PIZZA CONDIMENTI, SALSE, INSALATE, FRUTTA, ECC.



NUOVO LOOK



NANO
LxPxH cm 85x22x28



GASTRO
LxPxH cm 60x40x37



PICO
LxPxH cm 122x24x28



MICRO
LxPxH cm 102x41x22



MACRO
LxPxH cm 127x33x23



MIDI
LxPxH cm 158x45x22



MINI
LxPxH cm 172x23x22



MAXI
LxPxH cm 208x41x22



MIXTO
LxPxH cm 183x33x23

Alla fine i primi 3 classificati, che si sono guadagnati di diritto il pass per accedere alla gara di pizza classica del prossimo Campionato Mondiale della Pizza sono Leny Recrosio di Chambery (1° classificato), Mathieu Franceschi di Marsiglia (2° classificato) e Sebastien Mazza, sempre della città portuale, arrivato terzo.

Partner ufficiali dell'evento numerose aziende italiane ben radicate in Francia e contraddistinte dall'eccellenza della tecnologia e delle materie prime: Moretti Forni, Latteria Sorrentina, Le 5 Stagioni, Gi Metal e Greci Prontofresco.

Negli altri due giorni di manifestazione i Docenti di Scuola Italiana Pizzaioli Graziano Bertuzzo ed Angelo Silvestrini, con il supporto di Gino Jaskula e Ludovic Bicchierai hanno presentato ai professionisti d'Oltralpe la Pizza in Pala alla Romana e quella che tutti chiamano Pizza Gourmet, ma che noi preferiamo chiamare semplicemente Pizza d'Autore, ovvero un prodotto ricercato e qualitativamente ai massimi livelli sia nella scelta degli impasti che delle farciture.

IN FOTO

Graziano Bertuzzo e
Gino Jaskula, Scuola
Italiana Pizzaioli

**Appuntamento alla
prossima edizione!**



SOLO
PER PIZZERIE



CORE & PIZZA

IL TRONCHETTO DI FAGGIO CHE PIACE AL TUO FORNO

I tronchetti Core & Pizza
sono tutti certificati per la cottura di alimenti



CORE & PIZZA
CLASSICO

Il vero tronchetto di faggio



CORE & PIZZA *turbo*
CON IL FORO

Più durata, più calore, più brace



PIÙ IGIENE
PIÙ ORDINE
PIÙ RENDIMENTO
PIÙ RISPARMIO

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale

CARBON-TAX
conforme
H.A.C.C.P.
conforme

Puoi ricevere il prodotto direttamente
al tuo locale, contattaci.

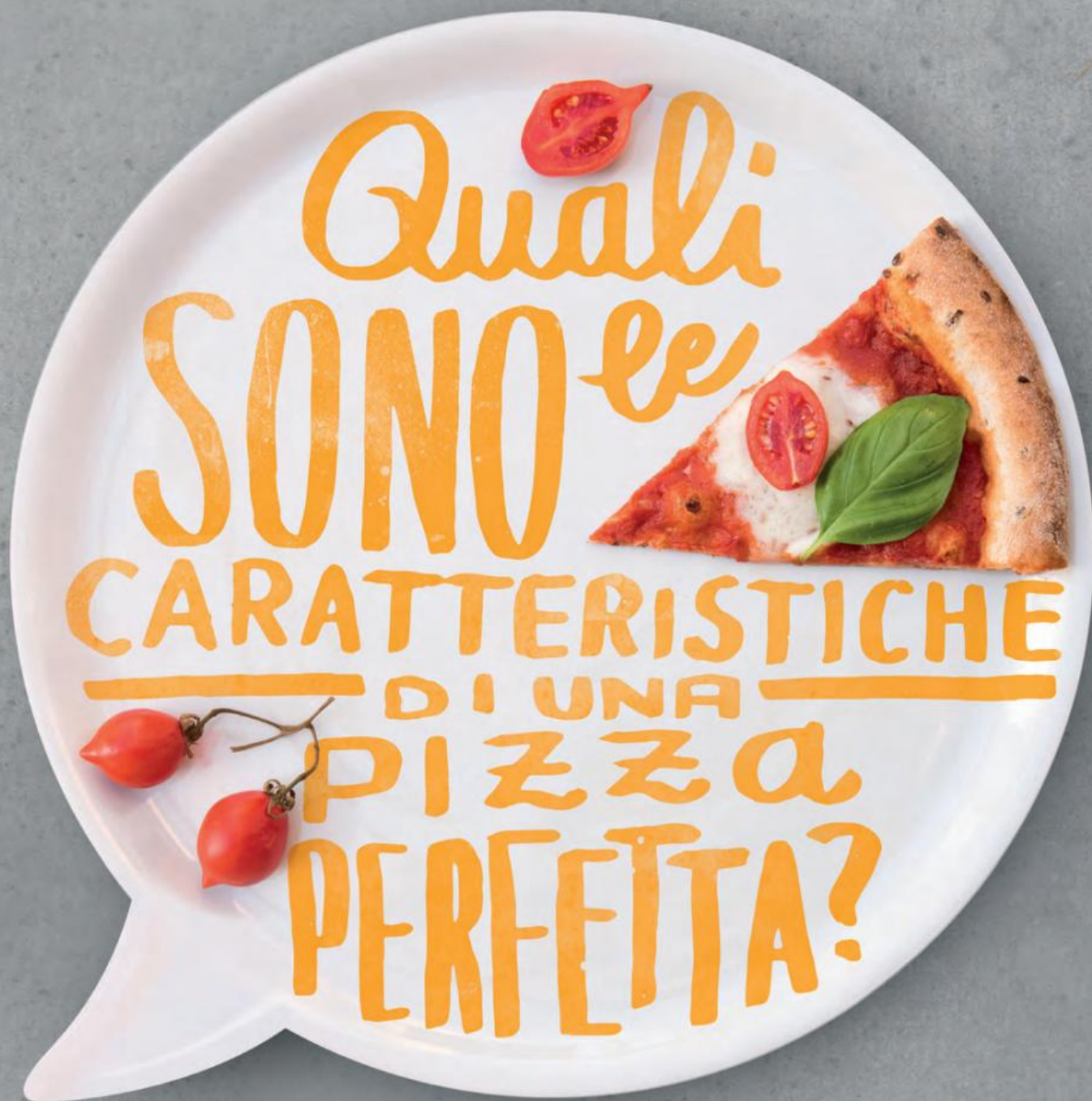


www.corepizza.it

Tel. 0544 553153 - 335 5344124

Famiglia srl - Ravenna ITALIA

CERCASI
INCESSIONARI



**LEGGEREZZA, DIGERIBILITÀ
E QUEL SAPORE RICCO
E INTENSO CHE SOLO
NUCLEO PIZZA RUSTICA
TI SA DARE.**

Fare la pizza può sembrare semplice, ma per ottenere un risultato a regola d'arte sono indispensabili lavoro e dedizione. Ecco perché abbiamo sviluppato una gamma completa di farine e prodotti per pizza versatili e creativi. Come **Nucleo Pizza Rustica**, per aiutarti a realizzare ogni volta dei piccoli capolavori, ricchi di gusto.

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA



RESPONSABILE DIDATTICA E
COORDINAMENTO ATTIVITÀ
David Mandolin

RESPONSABILE AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO
E SEGRETERIA

Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it



CAORLE

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N. IT11/0050

**CORSI BASE
IN PARTENZA**

dal 5 al 9 mar.

dal 26 al 27 mar.

GLUTEN
FREE

dal 16 al 20 apr.

info

0421.83.148

*Responsabile
area tecnica*



**GRAZIANO
BERTUZZO**

Master Istruttori PFC



**MAURO
PASINI**



**ANGELO
SILVESTRINI**

Lazio

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

**CORSI BASE
IN PARTENZA**
dal 19 al 30 mar.
dal 16 al 27 apr.
dal 21 mag. al 1 giu.

info

06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

Veneto

PADOVA C/O SIRMAN

info

0421.83.148
347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

BELLUNO

info

339.33.43.905



LUCA GACCIONE

VERONA C/O ZANOLLI

**CORSI BASE
IN PARTENZA**
dal 12 al 16 mar.
dal 14 al 15 mag.
GLUTEN FREE

info

347.69.96969



FEDERICO DE SILVESTRI

Lombardia

COMO

**CORSI BASE
IN PARTENZA**
dal 12 al 17 mar.
dal 16 al 20 apr.

info

02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

**CORSI BASE
IN PARTENZA**
dal 12 al 16 mar.

info

0421.83.148



SANDRO BATZELLA



ALESSANDRO GATTI



PINO FERRARO

Puglia

ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA

info

080.246.1249



ROSA CASULLI

**CORSI in altre
CITTÀ D'ITALIA**



IVAN SANFELICI

MANTOVA

0376.655.737

SPONSOR TECNICI



COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

113

info 347.69.96969

Umbria

PERUGIA

info

389.11.95.664



ALESSIO PACIOTTI

NEW

Emilia Romagna

RIMINI

info

0541.39.42.31
347.97.19.204



PAOLO ROSSINI

PARMA

info

339.12.38.593



SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

info

339.18.00.810



LUIGI TIMONCINI

Piemonte

CUNEO

CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 19 al 23 mar.

info

347.71.89.220



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

info

348.79.51.419



PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

info

328.31.44.633



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 12 al 16 mar.

info

329.91.17.077



ROBERTO DE SANTIS

Abruzzo

TERAMO

info

389.68.15.179



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 26 al 30 mar.

info

339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

info

06.98.84.90.78
393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 27 mar. al 6 apr.

info

0773.35.46.21
328.66.83.860



FILIPPO MARINI

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

info

339.73.61.243



MARCO LAVISTA

Master Istruttori PFC

VERONA

info

347.25.82.689



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

info

347.222.83.20



GIORGIO SABBATINI

Campania

SALERNO

info

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

MODENA

BRESCIA

MANTOVA

VERONA

PISTOIA

FIRENZE

TREVISO

PADOVA

ROMA

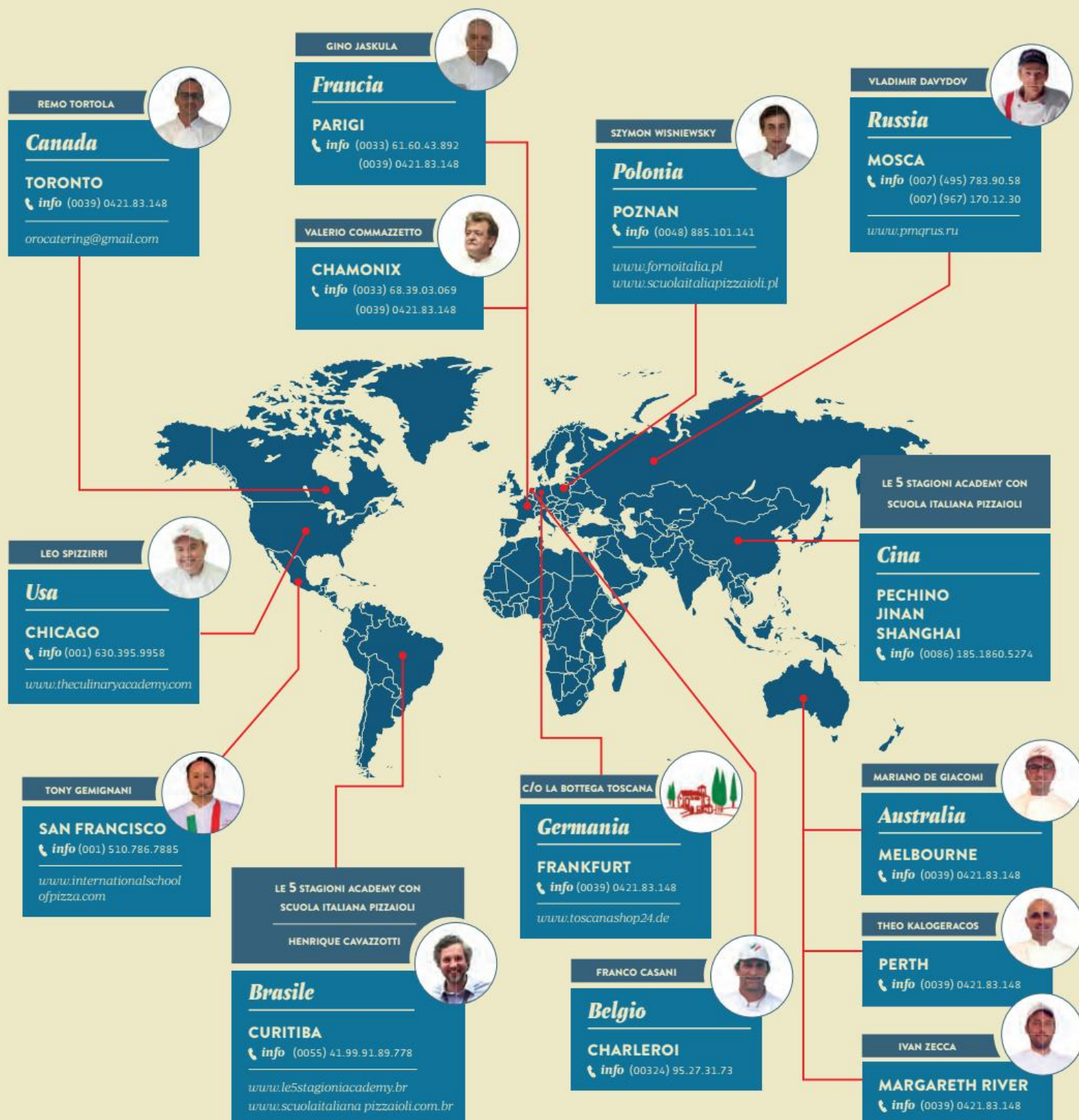


CORSI all'ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.





Non siamo solo produttori di
MACCHINE & FORNI PER PIZZERIA,
ma offriamo anche
TUTTO IL SAPERE necessario
PER SERVIRE UN'OTTIMA PIZZA

OEM ALI

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 F +39 0376 920754
info@oemall.com - www.oemall.com

SPITFIRE® NEW GENERATION

Hai mai pensato di sostituire la legna nel forno da pizza, installando un bruciatore a gas come

SPITFIRE® New Generation?

Hai forse timore di migliorare la qualità del tuo lavoro?

Con **SPITFIRE® New Generation** potrai :

EVITARE di produrre fuliggine e infastidire il vicinato,

EVITARE di pulire la canna fumaria ogni anno,

EVITARE il carico e scarico della legna,

EVITARE la pulizia del forno dalla cenere,

EVITARE il problema della legna verde o umida,

EVITARE di accatastare la legna sotto il forno

o in un locale apposito,

OTTENERE maggiore igiene sotto il forno che è fonte

di brulicare d'insetti,

ACCENDERE il forno in un minuto,

SCALDARE il forno in meno di 30 minuti,

CONTROLLARE la temperatura del forno automaticamente,

CONTROLLARE la lunghezza della fiamma come vuoi

con otto step differenti,

OTTENERE lo stesso risultato con minor costo e minor fatica,

MANTENERE la tua pizza gustosa e fragrante,

OFFRIRE ai clienti maggiore igiene nel forno,

INQUINARE meno l'ambiente e l'aria che anche tu respiri,

CONTRIBUIRE a ridurre il disboscamento delle foreste,

RISPETTARE le norme sulle emissioni di agenti

inquinanti in atmosfera,

RISPETTARE le norme HACCP all'interno del forno.

SPITFIRE® New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Enti Certificatori DVGW - ETL - UL - CSA - AGA

SPITFIRE® da oggi è un MARCHIO REGISTRATO.

ed infine **SPITFIRE® New Generation** è un impianto a risparmio energetico con combustione certificata in ambito civile ed industriale che ti permette di risparmiare dal 20 al 70% dei costi di gestione del forno, come se fosse una caldaia di ultima generazione.

Molti Paesi nel Mondo hanno già applicato le norme che vietano l'uso della legna per cottura alimenti contro l'inquinamento ambientale.

E TU? QUANTA LEGNA CONSUMI OGNI MESE?

SILVER SPITFIRE® **GOLD SPITFIRE®** **SPITFIRE®** sono prodotti **MILLBERG**

www.spitfire.it

commerciale@spitfire.it - ufficiotecnico@spitfire.it

Consulenze gratuite: Tel. 035 525065

DIMENTICA
la tua vecchia

FIAMMA



ora puoi avere
SPITFIRE®
NEW GENERATION ELETTRONICO



Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **Spitfire New Generation**, il bruciatore a gas certificato in tutto il mondo, perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto, la fragranza e la velocità di cottura di un vero forno tradizionale.

Grazie a **Spitfire New Generation** potrai dimezzare le spese di gestione del tuo forno garantendo nessuna emissione di fuliggine, maggiore igiene e sicurezza!

Spitfire New Generation ha ottenuto la certificazione in tutto il mondo.

(STANDARDS UL/CSA)



SPITFIRE® New Generation Silver & Gold sono impianti certificati in tutto il mondo.

Seguici sul nostro canale www.youtube.com/bruciatorespitfire

NUOVA SEDE: MILLBERG SRL - VIA FIUME, 21 - 24050 ZANICA - BG

T. +39 035 525065 - +39 392 7630233